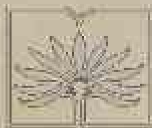
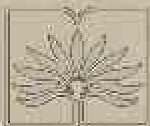


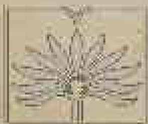


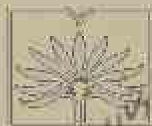
فهرست کتاب دواسازی

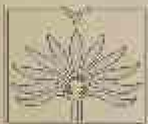


کتاب اول در اغذیه



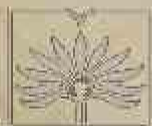


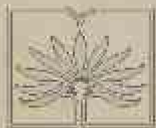


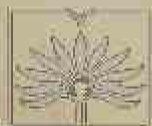


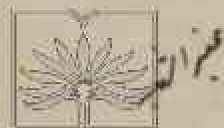


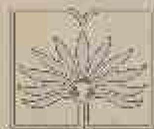
شخ

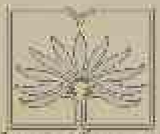


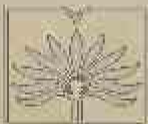


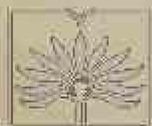


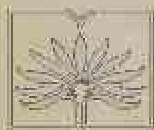




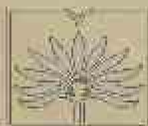




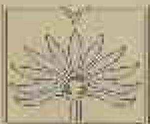




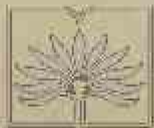
آزور مخفف ۳۴۱

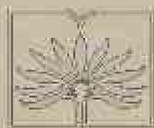


تمت الفهرست ... فی شهر ربیع الاول ۱۲۹۳ سنه

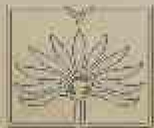














هو العزیز

بسم الله الرحمن الرحیم

دواسازی علمی است که بواسطهٔ او معلوم میشود طرز ساختن جوهریات محض استعمال در امراض
و در فرنگستان مانند مشرق زمین دواسازی علم مخصوصی نبود و شغل عطاران بود ولکن در ایام که
علم طبیعی رواج گرفت و استعمال جوهریات متداول گشت و علم گیاه‌شناسی ترقی نمود دواسازی
فن مخصوصی گشت و بسیاری از دواسازان الحق و علاوه بر اینکه محض کثرت شهرت و رواج بازار
دولتمند و معروف نیز از اطبای بزرگ‌اند از حیثیت علم نیز شرافت بر آنها دارند و دواسازان
مرتبهٔ اول با دکترهای علم طب مساوی بل رجحان دارند شخص دواساز باید عالم بچندین علم باشد
مثلاً از فیزیک بقدری که تواند اوزان مخصوصه و تجزیهٔ بخارات در حرارات مختلفه و آثار کلیهٔ چهار عامل
طبیعی در اجسام را بخوبی تعیین نمود و شیمی آلی و غیر آلی را خوب از عهده بر آید ولی آنچه معمول اطبا
کارخانه جات تجزیه نیز از لوازم است بلکه چند سال است که در مدرسهٔ بزرگ دواسازی
پاریس معلم مخصوصی جهت گفتن شیمی نباتی منصوب است و معلوم است که چون معلم کلی از علوم
ریاضی بی بهره باشد مسایل شیمی و فیزیک را کماهو حقه دریافت نمیکند ⁖ در فرنگستان
دانستن زبان یونانی و لاتینی شرط است چه اسامی اغلب جوهریات و نباتات بدین دو زبان
معروف شده و در ایران سواد عربی البته دخیل خواهد بود علاوه بر اینها علم دواسازی و عمل آن نیز



شرایط بزرگ دواسازانست و اغلب اعمالیکه مذکور میشود اگرچه منسوبست بشیمی ولی شخص
دواساز صورت ظاهری جهة ادویه میدهد بشکل قرص یا حب یا تغفین یا محلولات یا غیره تا مریض را نفرت
بکره طبع نباشد و شخص دواساز باید محل استعمال ادویه و قدر شربت و اثر آنها را در یکدیگر و عللی
را بداند اگرچه شغلش طبابت نیست و عملش علی حده است ولی از لوازم کار او است ؛

در فرنگستان مطابق احکام دولتی طبیبی که دوا دهد و دواسازی که معالجه نماید هردو مواخذه
و علاوه بر علمی که دواساز باید تحصیل کند اقلاً چهار سال در دواخانهٔ معتبری باید شاگردی کند
و پیچیدن دوا اگر در نظر سهل مینماید ولی اگر عادت نشود سهو زیاد کرده و بسا که سبب قتل شود

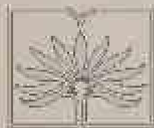
کتاب اول اعمال عمومی دواسازی ؛ عمل اول تغسیل است

lotion ou lavage اگرچه بعضی چنان میدانند که
از شستن اجسام چیزی آسانتر نیست لکن این بنده از هیچ عمل دواسازی بقدر شستن
و خشک کردن صدمه نخورده‌ام علی ای حال فرض میکنیم که در روی صافی قیفی بقدر چهار انگشت
سولفات دوبریت راسب جمع شده باید اولاً بخوبی تمام این درد را از بالا بپائین بشوئیم
بنوعی که نه چیزی از اجزاء محلوله آلوده بدرد باقی مانده باشد و نه آن درد بسیار نرم بهیچ وجه
در آب غساله داخل گردد بعد سایر اعمال تجزیه را مجری داریم اقل اقل باید یک روز زحمت
کشد تا اطمینان از صحه عمل خود داشته باشد در عمل دو منظور است یکی اخراج اجزاء محلوله
از روی درد و ضبط آن درد و یکی اخراج درد است و ضبط اجزاء محلوله مطلوبه است و معلوم است

که استعمال مقدار زیادی از آب به است زیرا که سبب ترقیق کلی اجزاء محلوله شود لهذا بهر عاملی
ظرف مخصوصی دارد که عبارت است از قرعی مسطح القعر که در دهان آن دو لوله است لوله بلند
که صاحب دهان بسیار تنگی است از فوق و لوله کوتاه جهة دمیدن از خارج پس از آنکه از
لوله کوتاه دمیدند هوای منضغط از دهان در سطح آب فشار آورد و از جهت دیگر آب
از لوله بلند بالا رفته بالاخره از دهان باریک آن مانند فواره کوچکی جاری گردد و در محل مقصود
ریخته شود علاوه بر اینکه در تغسیل آب کم میشود قوه جستن آب سبب کثرت نفوذ
و بهم زدن درد‌ها است و شخص عامل جهة اینکه از عمل مطمئن شود باید با کاغذهای معروف
معین نماید حموضت و قلیائیت آب غسل را یا اینکه در صورتیکه بدانند نمک خفی محلول
قدری از او در شیشه ساعتی تبخیر کنند اگر چیزی پس از تبخیر باقی نماند معلوم است که
تغسیل کامل و بدیهی است که در این اعمال آب باید مقطر باشد و ممکن است که آب
مستعمل مضاف باشد با اینکه مایع دیگری از قبیل الکل و اتر استعمال نمایند و در بعضی
اعمال جهة شستن مایع را در روی درد میریزند و بهم زنند و بگذارند ته نشین شود و بعد ظرف را
مخروف نگاه دارند و آب واقع در روی درد را بمرور خارج کنند ولی اگر درد قدری زیاد
باشد این اعمال کامل نخواهد شد و وقتی که بعمل انحراف تغسیل کنند نیکو باشد ظروف
استوانهائی هستند که دهانشان باریک و ته آنها ضخیم‌تر است تا در حین انحراف اجزای
از درد بالا و نیاید.

استعمال

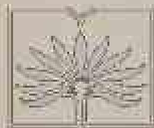
ریختن بطور انحراف



عبارت از عملی است که بواسطه آن مایعاترا از ذرات و اشیاء جدا میسازند مانند صاف کردن و منظور
از این عمل تفریق اجسام مایعه است از ذرات صلبه آمیخته با مایع ته نشین شده آنچه مایع صاف است
خارج کنند و اگر مقدار جسم منظور زیاد باشد بهترین قواعد انحراف آنستکه عمل را در ظرف
استوانه کنند که در کنار آن منفذی باشد و در ابتدای عمل آن منفذ را با چیزی سد نمایند پس
آنکه مایع صاف شد منفذ را باز نمایند و غالباً بجای منفذ شیری نصب میکنند که گشودن و بستنش سهل
باشد و معلوم است که شیر نباید زیاد در قعر ظرف باشد چه موجب آمیختگی درد میشود و این قاعده
در مقدار کم نیز میتواند مجری بود و لیکن بهتر آنست که در صورت کمی ماده عمل را با سیفون اجرا
دارند و سیفون عبارتست از لوله کجی دارای شکل که یکی از دو شعبه او کوتاهتر از دیگری باشد
شعبه کوتاه را اندرون مایع برده و از شعبه بلند با دهان هوایش را مکشند چون ضغط هوای سطح
مایع بضغط داخل سیفون تفاضل پیدا میکند آب در لوله بلند شده و بزودی از دهان دیگرش
خارج و خروج مایع اتصال یابد چه ضغط هوا اگرچه تقریباً در سر شعبه بلند سیفون مساوی ضغط است
که بر سطح مایع داخل ظرف وارد میآید ولی از طرف دیگر فشار لوله بلند بقدر تفاضل طولش
از دیگری کم میشود لهذا آب متصل جاری است تا عمل تمام شود و مکرر اتفاق افتد که مایع از جنسی است
که دخولش بدهان خطرناک است پس نمیتوان با تنفس هوای سیفون را خارج نمود لهذا لوله
باریکی در حوالی لوله بلند قرار دهند که تقریباً طولش مساوی این لوله سیفون باشد پس
از آن او جذب هوا نمایند و دهان سیفون را در حین مکیدن با انگشت بگیرند و پس از آنکه

که در آنها نیست تفاوتیکه دارد در طریق عمل کردن است و نتیجه کار [illegible] ظرف [illegible] میگذارند و بعد که [illegible] تصفیه

مایع با فم سیفون رسید انگشت را بردارند تا خارج گردد مطابق شکل ۳ اما وقتی که از مایع بخارات
خطرناک متصاعد شود بهتر آنستکه طریقه را تغییر داده اول سیفون ساده را برداشته پر از آب
یا مایعی که قابل استنشاق نباشد نمایند و معلوم است که آن مایع باید با مایع منظور مجاورش
صدمه نرساند و باد و انگشت دو دهان سیفون را گرفته و لوله کوتاه را داخل مایع منظور کنند
و انگشت را از دو دهان شعبه بلند بردارند تا فی الفور مایع جاری گردد اما وقتی مایع در ظرف
دهان تنگی باشد بهتر آنستکه سیفون بوتن تن صاحب را استعمال نمایند و او عبارتست
از سیفون متعارفی که در وسط شعبه بلندش حبابی است مطابق شکل ۴ در اینحالت نیز
میتوان بدینطریق عمل کرد که دهان ظرف را با دری که صاحب دو سوراخ باشد بگیرند از یک
سوراخ سیفون را وارد نمایند و از سوراخ دیگر لوله که وارد مایع نمیشود و تقسی محکم نمایند
که هوای خارج نتواند نفوذ بدور و اطراف لولها و ظرف کند از دهان آن لوله بدمند لهذا
فشار هوای داخل ظرف را زیادتر گردانند پس آب در سیفون بلند شود و نیز میتوان نقسم
دیگر از این قبیل سیفون ساخت که در جانب فوقانی سیفون یک بطری مدادی کائوتشوک
نصب کرد پس از آنکه دهان شعبه کوتاه وارد مایع شد با دست بطری را فشار دهند تا
تقریبا هوای او خارج شود و بعد رهایش کنند بطری بصورت اول مراجعت میکند
تخلخل هوای داخل بطری و تفاضل ضغطه هوای سطح ظرف مایه صعود آب در سیفون و وقتی
که مقدار آب اندکی با پی‌پت بردارند و پی‌پت عبارتست از لوله باریک بلور که در سر آن باشد



لوله ضخیم تری لحیم شده و منتهی شده است انبوله به پستانکی که صاحب سوراخ بسیار تنگ است

بدین شکل — و بعضی اوقات جهت سهولت عمل پی پت بشکل دال معوج کنند اگرچه برای

دهان و تنفس از آن سیفون کج آسان تر است ولی بجهت نگاه داشتن با شصت قسم مستقیم

اسهل است و در بسیاری از اعمال که میخواهند مقدار آب را خود معین باشند پی پت با نیکه

صاحب درجات اند بکار برده اند و وقتی که مقدار اجزاء مستعمله خیلی کم باشند میتوان بطور علیحده

در ازای آن مایع را از درد جدا نمود بدین نحو که فتیله از پشم یا پنبه یا لوله یا ریگی از کاغذ بطور سیفون

کج کرده و شعبه کوتاهش را در مایع اندازند و شعبه بلندش از ظرف اویخته ماند پس مایع

بتدریج از طول این رشته عبور کرده و پس از چندی تقریبا آن درد خشک ماند —

تصفیه عبارتست از جدا کردن

مایعی از درد یا محض رفع کدورت یعنی بدون دردی که بواسطه آمیختن ذرات معلقات است بهر دو وهم

چه وضع و جنس اجزاء صاف شونده مختلف باشد اسبابش نیز مختلف میشود و عموماً اضاف

اسباب تعمل را صافی نامند خواه از کاغذ و خواه از کرک یا پنبه یا پارچه پنبه یا پشم یا شیشه

کوبیده باشد معلوم است این اجسام جهت صافی خالی از خلل نیست و نسبت کلی دارد با جنس

مایعاتی که از صافی باید عبور کنند و صافیهای پشته مستعمله و بعضی از کاغذها در خمیر شدن

ماده سهل الانحلالی است که مایع در حین تصفیه طعم یا رایحه غیر مطبوع بدهد لهذا در بعضی کارها

اولاً ملاحظه و انتخاب کاغذ نمایند که هرچه کم رنگ تر باشد بهتر است ثانیاً صافی را که در



میان قیف بنهادند چند نوبت آبجوش در روی آن ریزند تا هرچه قابل الانحلال است بهتر
حل شود و معلوم است که کاغذهای صافی باید نرم باشند و خمیرهٔ آنها لعابدار و متراکم نباشد
و جهة صافی کاغذ را دولا نموده و چندین چین بواسطه تکرار دولا کردن بدو دهند که منظم مانند اشعه
ستارگان باشد و همین قدر که یکنوبت دیده شد میتوان اموخت و بهترین کاغذ هائیکه جهة
صافی استعمال میکنند کاغذ برزلیوس است که هیچ جرمی بجز لینیو ندارد ولی چون این کاغذ
بسیار گران است غالبا در دواخانها بوزن خرید و فروش میشود باید صاحب کارخانه را
شناخت که اجزاء خارجه جهت فروزنی وزنش از قبیل سولفات دو بریت و گچ و غیره داخل نکرده
باشند ∴ فایده این چینها در کاغذ آنست که تمامش متصل بقیف نمیشود و معلوم است
که مایع عبور نمیکند مگر از موضعی که متصل بقیف نیست و گاه باشد که محض قلت نوع
اتصال صافی بقیف در پشت صافی چند دانه تکه پارچه چوب گذارند و قیفهای متعدده ساخته‌اند
که هریک را خاصیتی است مثلا ترکیب قیف از مفتول فلزی چیزی بسازند بشکل کاغذ تا شده
و بعد کاغذ را در آن گذارند و بعد تمام آنرا در قیف بلوری نهند خاصیت این قیف مفتولی آنست
که کاغذ صافی در محلی محکم است ولی مواضع اتصالش بصافی بسیار کم است لهذا هرچه در آن ریزند
زودتر صاف شود و کاغذ صافی را نباید در قیف زیاد فرو برد چه محتمل است که سوراخ لوله قیف را
بگیرد و نیز زیاد بالا هم نباید گذاشت زیرا که پس از ریختن مایع تحدب کاملی پیدا کنند
و چون بجائی محکم نیست آب بکاغذ تحت فشار آورد و نیز بهتر آنست که صافی باندازه قیف باشد

نیست



چه اگر کوچک تر یا بزرگ تر بود غالبا محو میشود ❖ وقتی که مقدار ماده منظور زیاد باشد قیف
بکار نخورده و کاغذ صافی را در روی پارچهای چهارچوبه که از کرباس پوشیده شده است یکسترانند
و مایع را در روی آن ریزند و این گونه صافیها جهت جمیع مایعات نمیتوانند استعمال شد مثلا مایعات
فراره اگر بدین قسم صاف شوند مقدار زیادی از آنها بخار شود زیرا که با وجود وسعت صافی
عمل تصفیه بطئی تر است و وقتیکه تعجیل در کاری دارند چون با صافیهای چهارچوبه عمل طول میکشد
بهتر این است که چندین صافی قیفی استعمال نمایند و وقتی که مایع صاحب زردی باشد استعمال
کاغذ دیگر لزومی ندارد چنان پارچه چهارچوبه را صافی قرار دهند اول انچه خارج میشود مایع صاف
باشد پس آنچه را که در اول خارج شده دوباره بروی صافی ریخته و صافیهای کرکی جهت
شربتهای غلیظات و اسامی مختلفه دارند مثل مسح بقراط و بلانشر و صافی نای لل صاحب
وغیره گویند چنانچه در فصل شربتها خواهیم دید و صافیهای کرکی را بغیر از صاف کردن شربتها
چیزهای دیگر نیز میتوان استعمال نمود ولی با مایعاتی که تیزاب و قلی زیادی محلول دارند نمیتوان این
صاف کرد زیرا که بزودی سوراخ شود و صافیهای پنبه جهت مایعاتی است که بسیار عزیز باشند
یا بسبب گرانی قیمت یا قلت مقدار آنها قدری پنبه محلوج فرو برند در گردن قیف و مایع را در آن
ریزند تا قطره قطره مایع خارج شود و بهیچوجه نقصانی تقریبا در مایع پدید نیاید و این عمل را اکثر
در ادهان فراره کنند و صافیهای شیشه جهت اسیدهای غلیظ الکالنه و در گردن قیف اول
چند پارچه درشت شیشه ریخته و بعد یک پرده شیشه کوچکتر و همچنین تا وقتی که منتهی شود بغبار

سبب از اسیدها زیاده ... در ...
... جهت ... وقتی ...
وسیعه در ... که از ...
... عام

شیشه پس سیه را در روی این پرده غباری ریخته و باید دقت کرد در اینکه ابتدا شیشه که بجهة این کار

میخواهند آلوده بجوهر نمک نمایند تا خاک و غباری که در روی انها است و با جزو آنها است زایل شود

و بعد با آب خالص دو سه نوبت بشویند و مانند صافی پرده های شن یا احجار متخلخله را نیز استعمال

مینمایند و این گونه صافیها در تعیش خانها زیاد مستعمل است و در کتاب شیمی در فصل نقل از این

گونه صافیها مفصلا ذکر کردیم در حین ضرورت بدانجا رجوع کنند ؛

تبخیر Evaporation که او اپراسیون و واپر اسیون

بفرانسه نامند اگرچه معنی این دو لفظ متحد است ولی بحسب عمل متفاوتند چنانچه منظور از عمل واپر اسیون تبخیر

کلی بخار محصول است در او اپراسیون منظور جسمی است که پس از تبخیر باقیمانده مثلا تبخیر که جهة

نجور دادن و دور دادن مصطلح است واپر اسیون نامند و تبخیر که منظور از آن تغلیظ مایعات است

او اپراسیون نامند و واپر اسیون مختلف میشود باختلاف طبایع بخارانیکه حاصل میشوند و باختلاف

طبایع بخار محل استعمال آنها در این باب در فصل مخصوص بخور گفتگو خواهیم کرد و در کتاب شیمی مختصری

در این باب گفته شده و حال همین قدر مجددا گفته میشود که املاح محلوله در مایعات مایه بطو

غلیانند پس بعد تبخیر نمایند

فصل اول در اعمالیکه پیش باید ذکر کرد ؛ ادویه که در طب مستعمل است آلی است

یا غیر آلی و اشیا معدنیه را دواسازیه دقت کند که خالص باشند و البته بقدریکه احتیاج معدن

شناسی دیده شده است و عمده معادن مستعمل در دوا نیز بسیار کم است و عمده ادویه حیوانیه

شتر

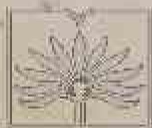


نیز کمتر است از معدنی و همچنین قدر دوا ساز باید ملتفت باشد و آنچه از بازار و تجار بخرد منتخب باشد
و بعضی حیوانات که گوشت با تمام اعضا و انها را جهت دوا بکار می برند باید سعی کنند که مزاجا و سنّا
قوی باشند و بعضی حیوانات را گاهی از قبیل جوجه و گوساله در کوچکی ترجیح دهند بر بزرگشان اما
ادویه نباتی چون عمده انها زیادتر است لهذا باید در آنها زیادتر گفتگو کرد پس بهترین فصول جهت
چیدن و ضبط کردن نباتات قاعده کلیه ندارد بلکه مختلف میشود باختلاف نباتات و ملاحظه سال
نباتات و زمینی که در آن روئیده باید نمود و دیده خواهد شد که اگر اجزاء نباتات را استعمال کنند
اثرشان مساوی نخواهد بود با وجود اتحاد جنس چون نباتات جدید النمو مقدار آب و لعابشان زیادتر است
بسیار نادر افتد که در آن زمان چیدن انها مقبول افتد و همچنین نباتاتیکه ملعبه در آغاز جوانی باید چیده شوند
ولی نباتات غیر ملعبه بالعکس در باب اختلاف نباتات در سالهای مختلفه مثالهای زیاد است خطا
سپاچهار بعد از انکه متعلم شوند برگهای او بسر اکه تازه روئیده میخورند و بود را اس در آغاز
نمو هیچ لعاب ندارد پس از چندی ملعب شده املاح و مواد عصاره در او پیدا شوند اگر برگ
که سمی است معروف در ابتدای نموش خورده میشود و در شونیز داخل در ماکولات است و برگ
تازه شی کراسه که از جنس کاسنی است در ابتدای نموش خورده میشود و پس از بزرگ شدن
زهر میشود و خصایص ماده تلخ ناگوار و از این امثال زیاد است و همچنین ملاحظات را باید در اجزاء
نباتات کرد مثلا در برگها ماده عصاره قبل از گل دادن نبات بیشتر است و پوستهای اشجار
تغییر و ترکیب باطنی پیدا میکنند بنه ریچ که پر میکردند در باب اثر زمین نیز نباتات را از زمینهای



مثلا کاج و سرو اگر در زمین خشک بروید برگهاشان معطر است و اگر در زمین مرطوب باشند
سم میگردند و طایفه سلانه از قبیل باجرزی و بادنجان و غیره و طایفه کروسیفه از قبیل ترب
و خردل و غیره در جای بی ابادی نمو میکنند و اغلب در حوالی جای مسکو میرویند و احتمال میرود
که جهة تغذیه اینها جسم حیوانی لازم باشد و پیازها در زمین گرم و خشک و ریشه های متعفن
در زمین مرطوب بیشتر نمو میکنند و شبه در زمین های گچی و اهکی بیشتر میروید و نیز دیده میشود
که نباتات کوهستان بر نباتات دشتی ترجیح دارند و معلوم است که روشنائی شدید و حرارت
و خشکی آن تاثیرهای در نباتات دارند و معلوم است بتجربه که سنبل الطیب که در زمین نمناک روئیده
باشد بسیار ضعیف است از انکه در جای بلندی روئیده باشد **در باب ملاحظه فصول**
در چندین نباتات چندان گفتگو نمیکنیم که مثلا در درختان واضح است که فصل معینی باید میوه آنها چیده
شود و باختیار ما نیست و اگرچه بعضی چیزها را بواسطه علم باغبانی و صنعت در فصلهای دیگر بعمل میاورند
طبیعی نیست و یکی از اسباب تغیرات در نباتات زراعت است که بر همه کس معلوم شده و اگر
چه در قوه ما نیست که حسب الاراده نباتات تولید کنیم ولی ممکن است که بواسطه زراعت همیشه
انها را منظم داشته باشیم بواسطه زراعت است که میوه های صغیره و بیگوشت مانند جنس الو و غیره
صاحب گوشتهای پرآب و حلاوت میشوند و بواسطه زراعت است که کاسنی و کرفس و غیره
طعم تلخ آنها کاسته میشود و اگرچه زراعت در بعضی حالات نافع است ولی در بعضی دیگر مضرات
و معلوم است که اثر دوائی نباتات بری بیشتر از بوستانی آنهاست و غالب ادویه مزروعه در

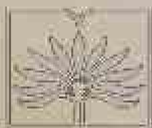
طب مستعمل نیستند مگر طایفه کروسیفه و آن نیز فرا از قبیل جعفری و گشنیز و رازیانه و طایفه
لابیه از قبیل نعناع و امثال آن اما در باب انتخاب اجزاء نباتات باید علاوه بر اجزاء لعابیه انها ملاحظه
بو و طعم آنها را نمود و هر جزئی که طعمش تندتر یا تلخ‌تر و بویش بیشتر است صلاحیت دوائیش زیاد
تر است و بطور عموم نمیتوان قرار داد که فلان جزء نبات اقوی از سایر اجزاء اوست در طایفه امویه
ریشه معطر و طایفه لوزینه از قبیل درختی که کافور میدهد تمام اجزاء نبات او تقریبا عطر دارند و اگر
چه باید همان جنس و همان جزئی را که در کتب معتبره دواسازی ضبط است بکار برد ولی
دواساز دانشمند در صورت نبودن دوائی میتواند دواهای دیگر بکار برد که بدل آنند مثلا
خربق سیاه و سفید را بجای یکدیگر میتوان استعمال کرد و معلوم است که در نباتات شباهت
صوری منظور نیست بلکه منظور از طبی دواها است و در وقتی که بدل نبات را استعمال میکنند
ملاحظه قدر شربت انرا هم باید نمود زیرا که ماده عامله نباتات ممکن است که در اجناس مختلفه
باشد و در هر یک از اجناس مساوی نیست ریشه‌ها را باید در فصل بهار یا پائیز وقتی که تمام
برگها ریخته شده بلکه ساق هم در صورت دوساله بودن افتاده و انوقت ریشه‌ها را کند زیرا
که ریشه‌ها در پائیز پس از تغذیه بزرها نمو میکنند چه شیره نباتات دیگر بسمت آلات بقائی
نوع نمیرود و دوباره نزول در ریشه‌ها کنند لهذا ریشه‌ها در انوقت تر و تازه و بزرگ میشوند
و در نمو باشند تا زمانیکه برودت زمستان مانع نمو شود در بهار حرارت ملایمی که در هوا است
باید تجدید حیات اموات نباتی است لهذا ریشه‌ها در دل زمین شیره‌های تازه جذب کنند تا انکه



برگها آغاز روئیدن نمایند ولی پس از اینکه برگها روئیدند شیره زیادی که در ریشه جمعست
بجهة جذب نماید از آن قوتی که داشته کاسته شود پس در فصل پائیز که ریشه ها (شیره تغذیه) در
درحرکت است و در بهار قبل از خروج آن شیره از ریشه بجهت تغذیه اوراق و اغصان خارج
میشود باید ریشه ها را گرفت و معلوم است که فصل پائیز انسب است چه در فصل بهار طبیعت
شیره نباتی بعلت تجدید در نمو منقلب میشود زیرا که تغذیه برگهای خورد و غنچه ها یکنوع شیره
مخصوصی لازم دارد و بمرور برگها که بزرگ شود از ریشه ها کاسته شود از این قاعده چند قسم
استثنا میتوان کرد خلاصه هر وقت که ریشه را میگیرند باید ابدار و قابل انعطاف باشد و چوب
نشده باشد ولی بعضی نباتات را که پوست ریشه آنها مطلوب است پس از بزرگ شدن
و چوب گردیدن میگیرند و وقتی که ریشه متعلق بنبات دائمی باشد باید چند سال از عمر آن
نبات برود تا ریشه اش صلاحیت استعمال طبی یابد مثلا ریوند و چلب چینی را نمی گیرند مگر بعد
از پنج شش سال و بجهت سایر نباتات بیش از دو سه سال که چوب شود و شیره اش کمتر
گردد صبر لازم نیست ؛ ریشه های نبات یکساله اغلب بیخاصیت اند و ریشه های
نباتات دوساله را باید در اواخر سال گرفت و حتی الامکان در اواخر زمستان باشد و چیدن
ساقهای نباتی موافق تجربه گیسنیک صاحب هنر آنستکه در زمستان باشد زیرا که این حکیم
ثابت نمود که چوب و ساقه نباتات ثقیل تراند و ماده عصیرشان بیشتر است و بدون اینکه
گفتگوئی در باب فیزیولوژی نباتات کنیم مختصرا میگوئیم که فصل زمستان بهتر از تمام فصول است

جهت

جهت این کار و این نکته علمی را عمل نیز ثابت کرده است چه قرار داده اند بر اینکه پوست اشجار را
بکنند تا شیره آنها زیاد شود زیرا که چون شیره با واسطه قشر دیگر نزول نتواند کرد لهذا در چوب
بماند و بر ثقل آنها بیفزاید ولی تجربه شده است که چوبهای بی پوست زودتر کرم افتند و اشتعال
که جهت چوبهائیکه در معماری بکار برند مضر است ولی مخفی نماند که جهت نباتات طبی کرم افتادن
آنها مضر نیست و چون دواساز باید سعی کند که حتی الامکان ماده عامل نباتات زیاد شود چشم
از پوست کندن نباتات نباید بپوشد زیرا که بسیار مضر است اما گرفتن پوست درخت باید
قبل از شکوفه یا پس از آنکه سال تمام شد مجری دارند زیرا که بعد از شکوفه غالب شیره نباتی
در ابتدا مصرف گل و شکوفه گردد و بعد صرف میوه و بزر شود لهذا اسپر آلات نمو
در آن ایام تقلیل در غذا میکنند و بطور شایسته دارای شیره عامل نیستند ثمره و وقتیکه
شکوفه ها میریزد یا اینکه بزرها میریزد و پوست را باید از نباتی گرفت که نه بسیار جوان و نه بسیار
پیر باشد و وقتیکه سن آنها بدرجه پیری رسید باید از استعمال طبی خارجشان داشت چه
منشق شده و ماده منظور فاسد گردیده است و بواسطه آب باران و غبار مقدار زیادی اجزاء
ملحی از آنها جمع شوند مختصر اینکه دیگر صلاحیت دوائی ندارند ∴ اما اخذ اوراق باید
وقتی باشد که نبات نموش کامل شده باشد یعنی آغاز روئیدن آلات تناسل او باشد
زیرا که گردیم دیگر ولی این زمان غالب شیره نباتی صرف آلات بقای نوع شود و سایر آلات
در بافت اند و پس از رسیدن اثمار و بزرها رنگ اوراق متغیر شود و پس مجففا در ترکیب



بطئی آنها تغییری ظاهر و از صلاحیت استعمالات طبی افتاده‌اند و هم در آغاز نمو آنها که کمال
طراوت و خوش‌رنگی را دارند هنوز فرصت نشده است که ماده عامله در آنها متمرکز و جای گیرد
لهذا هنوز آنها شایسته نیست ❊ اما گلها را چون ماده عاملی که از آنها مطلوب است به اختلاف
زمان مختلف میشود همه را در یک حالت نمیتوان چید و غالب این است که چون آغاز پژمردگی
کنند و پتالهایشان اعلی درجه نمو کرده‌اند چه پس از شکفتن گل شیره نباتی جهت عمل توالد
دیگر به آلات خارجی نمی‌پردازد و گاهی گلها را وقت غنچه بودن می‌چینند خاصه گل سرخ را
که وقت غنچه بودن باید چید چه در آن حال ماده فاعله‌اش بیشتر است اما در صورتیکه بخواهند
گل را نگاه بدارند وقتی باید چید که شبنم آن خشک شده باشد زیرا که بواسطه رطوبت دیر
بخار
خواهد خشکید و غالبا فاسد میشود لکن وقتی که گلها را فورا بخواهند استعمال کنند یا عرق بگیرند
بکشند باید گل را صبح یا عصر چید چه بوی گلها بواسطه دهن فراری است که بواسطه حرارت آفتاب
میپرد و معین شده است که در وسط روز بوی گلها کمتر است و این علت مایه این نیست که گلها را
که میخواهند بخشکانند نیز در صبح و عصر بچینند چه همان تأثیری که حرارت در آنها دارد
تخفیف نیز دارد ❊ اما میوه‌های دوائی میتوانند بر دو جنس بود گوشتی و خشک
میوه‌های گوشتی علاوه بر عروق جاذبه حامل غذای ایشان در پیری کارپشان مقدار
زیادی بافته زنبوری است که پر از شیره‌اند و در پیری کارپ میوه‌های خشک بافته
زنبوری بسیار کم است و پرده روی آنها تقریبا خشک است وقتی که میوه‌های گوشتی را



جهت شربت یا استعمال دیگر فورا خواسته باشند بکار برند و غالب وقتی که خوب رسیده اند انها را
بچینند ولی درین قاعده چند استثنا است مثلا تمشک و توت و گرنیل که خیلی رسیده باشند
بکشیره غلیظ زجی میدهد که خود فاسد میشود و میوه‌های گوشتی را که میخواهند مدتی نگاه بدارند
باشند باید قبل از رسیدن چید و عمل رسیدن در خود میوه تمام میشود و اگر دقت را نکنند در
میوه زودی لک پیدا میشود باید وقتی که دانه‌ها خوب رسیده چیده شود ولی قبل از آنکه بطبع
در خود نبات خشک شود و الا از تغییر لون فساد باطنی آنها معلوم نمیشود مثلا گوکنار را که بعد از
خشک شدن می‌چینند کلیتا خاصیتش درست بروز نمیکند و آن دانه‌ها که در سنا است
اگر در موعد مخصوص چیده شده باشند مانند سنا مسهلند و حال آنکه بعد از خشک شدن که داخل
برگ سنا میشوند خوردن آنها مضر است و موجب قراقر و وجع شکم است و سایر میوه‌ها را در فصول
مختلف باید چید بنا بر خاصیتی که از اجزاء میوه میخواهند اگر در پیری کار است آن خاصیت آنچه در میوه‌های
سابقه ذکر کردیم باید مراعات کرد ولی اگر خاصیت در خود بزرها باشد باید صبر کرد تا خوب
برسد تا اجزاء مطلوبه درست در تمام اجزاء بزر پراکنده شود مثلا میوه‌های خشک طایفه
انبلی فراشل گشنیز که در پیری کارش از دهن فراری است و خاصیت آنها بسته بدوا است
و قبل از رسیدن بچینند ولی در طایفه گرامینه از قبیل گندم و شیلم صبر می‌کنند تا زمانیکه
در آنها قشر محیط خود را بشکافند و اغاز بیرون آمدن کنند زیرا که ماده عمده مطلوب در خود
بزرها است و بزرها را باید در وقتی که خوب رسیده گرفت چه رطوبتی که در آنها باقیست بکار

میوه‌های جنسی که قبل از رسیدن
برده حافظ دانه‌هاشان
مشق بلیغ ج

دالکلد

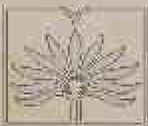
شود و موجب فساد آنها گردد و عموماً وقت چیدن بزرها در میوه‌های خشک پرده حافظه دارند وقتی است که پری کارپ منشق شود و در میوه‌های گوشت دار وقتی است که پری کارپ خود برسد وقتی که حبوبات مانند انجوچک و پسته کلالی و فندق و بادام و پسته و امثال آنها از یک پرده استخوان مانندی پوشیده شده‌اند مغز را خارج نکنند مگر در حین استعمال زیرا که در درون جلدی سخت از مجاورت هوا محفوظ‌اند و فاسد نمیشوند ❊

خشکانیدن و حفظ و تجدید ادویه کردن — ادویه را که از خارج می‌آورند در همان ولایت بطوری تهیه دیده‌اند که تا مدت معینی میتوانند محفوظ بمانند ولی نباتات بومی را باید عطار و دواساز مواظبت کند و معلوم است که تا زمانیکه رطوبتشان خشک نشده است صلاحیت محافظت ندارند و اگرچه نباتات شایسته تر و ممکن الوصول بود آشکار است که در اغلب مواضع استعمال تازه آنها ترجیح دارد ولی در هر سال تا مدتی نمو نباتات معوق است و در فصل گرم نیز نمو اجزاء نباتی بسیاری از گیاهها کامل نشده و یک فصل معین و زمان محدودی لازم است که نباتات صلاحیت استعمالات طبی بهم رسانند و از این بابت خشکانیدن نباتات تازه لازم شود تا در تمام فصول ممکن الحصول باشند و علاوه بر اینها چون جمیع نباتات در اطراف و اکناف عالم پراکنده نیستند بلکه اغلب در اراضی مخصوصه میرویند لهذا جهت حمل و نقلشان به سایر بلدان خشکانیدن لازم دارند و مخفی نماند که استعمال نبات خشک و تازه در خاصیت متساوی نیست بلکه در وقت خشک شدن تغیرات کلیه در آنها بهم رسد که هنوز بدقت در آنها

تازه اشیا



رسیده ولی نشده و معرفت ما در این باب محدود بجهة ملاحظه عمومی است و شاید که اگر رشته
مواظبت کنیم این ملاحظات باطل شوند فرض کنیم که در وقت خشک شدن جزء صمغی نباتات
نقصان پذیرفته قدری از بیاض البیض او منجمد شود و مشخص شده است که اجزاء فراره او
قدری تلف شود بلکه در بعضی بکلی تمام شود مانند جزء فرار طایفه زنبق کوشد و سماق و غیره
و معلوم است که خشکانیدن نبات عبارت است از اخراج رطوبت نباتی و شیره که خون
نباتی است و اجزاء شیره مخصوص نباتی مواد مختلفه چندی هستند که محلول اند یا ممزوج در
آب پس از اینکه آب بخار شد این شیره‌ها در حالت خشکی مانند و فاسد نشوند و خشکانیدن
نباتات باید سریع باشد تا بعلت بطوء عمل از شیره‌ها انقلاب و تخمیر پدید نیاید و خشکانیدن
نباتات معلوم است که بسته بخاصیت بخار شدن آب است و این تبخیر در آب واقع
الیاف نباتی نیز حاصل میشود ولی بطئ تر و هوا اگر چه ظرف بخار آبی است که از نباتات
متصاعد میشوند ولی اگر در ساعت ملتفت نشوند ضررش بیشتر از منفعت است چه بخار
متصاعد میشوند باید در خلل و فرجی که فیما بین ذرات هواست جای گیرند و مدتی بجهت این عمل
لازم است و گفتیم که طول زمان مضر است که در جای خالی از هوا تبخیر اسرع و عمل انفع
خواهد بود ولی معلوم است که اجرای این عمل در دواسازی ممکن نیست و اگر آب را در فضای محدودی
گذارند بخار از او حاصل خواهد شد ولی مقدار بخار آب در هوای محیط بدان آب در حرارت
معینی محدود است و چنانچه در حرارت مشخصی هوا سیر شود از بخار آب تولید بخار کلی دیگر نشود

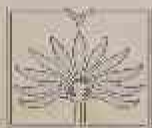


و همین حالت در اطاقی خواهد بود که درش بسته باشد و نباتات رطبه زیادی در او ریخته باشند یعنی این نباتات بقدری از رطوبت خود بهوای آن اطاق دهند که در آن حرارت سیر شوند پس از آن رطوبتش در نبات بماند لهذا تجدید هوا لازم است تا هوای جدید هوای مرطوب را خارج کرده و خود نیز قسمتی از رطوبت نبات برگیرد و سرعت حرکت هوا در خشکانیدن نیز مؤثر است و واضح است که با سرعت حرکت هوا این عمل خیلی زودتر خواهد شد زیرا که بلفظ قدیم که بخار آب در خلل و فرج هوا جای گیرد پس هوای مرطوب بقدری که خلل و فرج داشت بخار آب در آنجا جای گیرد و دیگر لازم ندارد پس تبخیر معوق ماند پس اگر بواسطه حرارت تخلخل هوا را بیشتر کنند مجددا بقدر آن تخلخل بخار آب متصاعد شود تا آنکه هوای تازه به نبات رسانند چون خلل و فرج آن هوا از او است و ظرف چیزی نیست لابد بخار آب آنها را پر کند و قس علی هذا و جهت خشکانیدن نباتات در هوای ایران حرارت خارجی لازم نیست و همین قدر باید سعی کنند که در اطاقی ریزند که روزنهای متعدد داشته باشد و در این دریچه یا پنجرهای تنگی گذارند که اگر چه منع دخول و خروج هوا نکنند ولی مانع از تاثیر اشعه آفتاب بر نبات باشد و این پنجرها باید بطرف جنوب یا مشرق باشد و نباتی را که میخواهند بخشکانند باید سعی کنند که حتی الامکان سطحش زیاد باشد بهتر آنست که چهار چوبها مانند طاقچه دیگر گذارند و نباتات را در روی طاقچه‌ها بگسترانند ولی نه بقدری که پرده‌اش ضخیم باشد و گاهی زیر و بالا کنند تا فاسد نشود و عنوان نباتی را آن را دسته دسته ببندند و آویخت ولی نباید نه زیاد ضخیم و نه زیاد



منظور از اتو

تنک هم باشند تا زود بخشکد و در ولایات سرد و در فصل باران لابدند که بعضی نباتات را بحرارت اتو
بخشکانند خاصه وقتی که الیاف نبات بسیار تنک و آب باشکال خارج شود محل کوچک باید باشد
که با وجود اختلاف شکل از چند قاعده باید خارج نباشد اولا حرارت باید از کوره باشد که در خارج
اطاق ساخته اند تا گرد خاکستر نبات را ضایع نکند و چندین لوله فلزی متصل بکوره اند تا سطح
فلزی لولها زیاد شود و سطح که زیادتر شد محل حرارت نیز زیاد شود و بهتر خشک گردد و ذرات
هوائیکه متصل بیک لوله عمودی میشود گرم میشوند و منبسط میگردد و خفت پیدا کند لهذا البته
و مع الاتصال بخار گرم میشود و خفیف شده و صعود میکنند بقسمی که هر یک از لولها شکل کوره
هستند و اگر لولها عرضی باشند مدت مجاورت ذرات هوا به آنها کم است زیرا که بمحض
خفیف شدن صعود کرده و متصل تجدید میشوند و چون جسم گرم هر قدر مجاورتش با اجزاء سرد
بیشتر است زودتر سرد میشود هرگاه دو لوله مساوی که یکی عرضی و یکی عمودی نصب باشند لوله
عرضی بدین سبب بیشتر آب بخار میکند نه همین تنها اتو را باید گرم نگاه داشت بلکه باید هوای
اتو را متصل تجدید نمود زیرا که هوا از بخار آب سرد میشود و تبخیر معوق ماند از این بابت چند منفذ
در اطراف اتو گذارند تا متصل هوای بخار دار از آن سوراخها بیرون آید و هوای سرد داخل
شود و او نیز گرم شده جذب رطوبت کند و از یکطرف بیرون رود و باید عمل خشکانیدن سریع
باشد و با حرارت کم این عمل را نمیتوان کرد و اگر حرارت زیاد دهند بعضی از اجزاء فراره
آن نبات خارج میشود و بجهت این کار بهتر آنست که نبات را در جای سایه بگسترانند که معبر



نمیتوان هوا بیشتر باشد و اگرچه بکلی منع کرد که بوی نباتات معطره بهیچ وجه کم نشود ولی هر قدر

حرارت کمتر عمل کنند بویشان بیشتر میماند و عمل اتو را هم نباید زیاد سریع کرد زیرا که جهت اینکه

بخار آب مجذوب ذرات هوا شود مدتی لازم است که هوا در آنجا بماند از این بابت

یکی از حکما هوای گرم را از بالای اطاق بیرون میکنند و هوای سرد را از پایین داخل تا

اختلاط هوای داخل و خارج بطیی شود و همیشه پرده های نخ تانیدند که گرم میشوند و پر از رطوبت

شده خارج میشوند مختصر اینکه حرارت اتو مختلف میشود باختلاف اماکن و در اتو هم نیز باید نباتات

گسترانید و گاه گاهی زیر و بالا نمود و یک شرط دیگر هم هست که نباید فورا حرارت زیادی به

نبات رسانید زیرا که در آب ماده نباتی آنها حالتی پیدا میشود که فاسد میکردند اول یک حرارت

۲۰ درجه تا ۲۵ دهند و بعد تا ۳۰ یا ۴۰ درجه گرم و بهر طرز که نباتات را خشکانیده باشند

همین قدر که از اتو بیرون آمده شکفته است و پس از چندی دوباره اندک نمودی پیدا میکنند

زیرا که نسوج نباتی جاذب الرطوبه اند و بقدری از رطوبت هوا جذب میکنند که یکنوع تعادلی

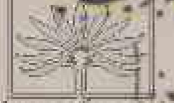
فیمابین رطوبت هوا و رطوبت نبات پیدا شود و آنچه در فصل چیدن نبات ذکر کردیم در خشکانیدن

آنها هم باید ملاحظه کرد و ما بچند مثل قناعت میکنیم مثلا انواع هزه و شبدر آبی و مرکوریال را در هوای

آزاد باید خشکانید و هر نباتی را که آبی یا خیلی آبدار باشد نیز چنین باید خشکانید و نباتاتیکه شیره

زیادی دارند باید با اتو خشکانید اما وقتی که ریشه را ضخامت و رطوبت کم [illegible] بسهولت میتوان

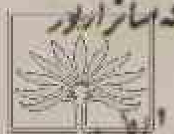
خشکانید و در صورتیکه در اتو یا حجره معبر هوا آویخته شوند با آنکه بهتر آنست که بترکیب بخاری



نازک ببرند و بگسترانند و ریشهای گوشتی را نیز باید ورقه ورقه برید یا بطور تسبیح برشته کشید
و در اتو او بخت و سیب زمینی و اریسا از این قبیل است و بعضی ریشه ها را اول میشویند و بعد از
آن خشک میکنند و برخی نشسته خشک نموده بعد در جوال یا توبره ریزند و بر هم زنند تا گل
و خاکهای آلوده بدو ریخته شود اما این قاعده در ریشه های سطبر و ضخیم عیب ندارد و لکن ریشه های
ضعیف را در ابتدا باید شسته پس از آن خشکانید و بعضی از ریشه ها را باید بدون خشک
کردن نگاه دارند یا از بابت اینکه خاصیت آنها کم شود یا اینکه خاصیت آنها تغییر پذیرد و در این
صورت میباید بجهت نگاه داشتن آنها قدری شن بسیار خشکی در اطراف آنها ریزند از
قبیل پیاز ها را هم که خواهند همیشه تازه باشد چنین کنند چوب و پوست درخت بسهولت
بخشکد همان قدر که آنها را در معبر هوا بیاویزند خشک خواهد شد و گلهائی که حجیم اند و در
نباتات تک تک واقع اند آنها را باید دانه دانه چید و وقتی که کوچک باشند یا اینکه بشکل خوشه
یا چتر یا دسته جمع شده باشند و در بعضی از نوع نباتات آنها را با این گل بچینند دسته
دسته با ریسمان به پیچند و در معبر هوا بیاویزند و بعضی اوقات آنها را در کاغذ ریزند تا
بواسطه روشنائی رنگ شان ضایع نشود مثلا بوبادران و جوفاریقون و قنطوریون و صعتر
و اکلیل الملک و مرزنجوش را بین کو خشکانند و گلها بعلت لطافت الیاف شان و سرعت
قبول فساد آنها باید بزودی خشک شوند ولی ملاحظات عمومی که سابقا ذکر نمودیم از دست
نباید داد که هر قدر رطوبت آنها بیشتر است احتمال فسادشان بیشتر است پس باید



زود تر خشک شوند و در بعضی گلها پیش از خشکانیدن عمل دیگر کنند مثلا برگهای گل سرخ و گل
بیچک را از گلبن جدا کنند و گلبن گل بنفشه را نیز دور اندازند و میوه‌ها ئیکه گوشت انها کم باشد
مطابق قاعده عمومی بخشکانند یا انکه در آفتاب میریزند ولی اگر ماده فراره داشته باشند بهتر
آنست که در سایه خشکانند و میوه‌های گوشت‌دار از قبیل انجیر و آلو و غیره را نباید چندان خشک
کرد که شکننده شوند و بجهت خشکانیدن آنهارا اول بجا در حرارت کوره‌ها که ملایم است گذاشته
و بعد در آفتاب برند و مکرر تجدید عمل کرده و آفتاب نمایند تا وقتی که بطور شایسته بخشکند و منظور
از این قسم عمل آنستکه اولا بواسطه ارتفاع درجه حرارت رطوبت انگوشت را زایل کنند ثانیا
اینکه خروج رطوبت در تمام اجزاء مساوی باشد معلوم است که درجه حرارت کوره بقدری باید
باشد که رطوبت خارج شود نه اینکه میوه پخته شود و بزرها وقتی که خوب رسیده باشند
محتاج خشکانیدن نیستند و همین قدر باید در جای غیر مرطوبی حفظ ان کرد و دانه‌هائی که در
پوست سخت واقع اند بهتر آن است که تا وقتی که بنای استعمال آنها نشود مغز نکنند و جمیع
اجزاء حیوانی که مانند دو استعمله با همین دقایق مذکوره خشک شوند ولی قواعد را مختلف
کنند باختلاف خواص آن اجزاء ذراریح و خرفاگی و جهه به راحته خشکانیدن در پارچه واقع
در غربال چوبی جدا گذارند و در جای بی سقف نهند و حیاترا پوست و سر و امعاء انرا
جدا کرده و در اتو یا دیزند تا خشک شود و سابقا جگر و دل انهارا علیحده نگاه میداشتند
و جمیع اجسامیکه ذکر کردیم باید پس از خشک شدن در ظروفی باشند که امتناز از نور



و رطوبت و غبار نشوند و بهترین ظروف شیشهای سیاه یا کوزهای چینی است ولی چون

ظرفیت انها کم است بجای شیشهها صندوقهای چوبی محکم سازند و بیرون انها را رنگ نمره

و اندرون آنهارا از کاغذ با سریش بچسبانند و در میان سریش قدری زاج با صبر بیفزایند

تا مانع از کرم افتادن بچوب شود و نباتاتی که در کلهای خود دسته دسته چیزی بسته شده اند

بهتر آنست که جهت محافظت آنها هر دسته را در پارچه کاغذی پیچیده و کاغذ را در روی

یکدیگر گذارند و علاوه بر اینها گاه گاهی باید بدو سرکشی کرد و انچه فاسد و کم قوت شده عوض

نمایند و وقتی که مقدار زیادی از دواهای بومی را خواسته باشند نگاهدارند بهتر آنست

که پس از خشکانیدن آنها بطور گلوله سخت بپیچند بدین طریق هوا و رطوبت در اندرون

نفوذ نکند و همین قدر سطح گلوله فاسد میشود ÷ ولی این عمل عطاران است ÷ وقتی که حیوانات زنده را

بخواهند نگاهدارند شرایط ساکن طبیعی آنهارا بجای آورند مثلا وزغ و سرطان را در ظرف

ابدار نگاهدارند که در آن ظروف علف بلکه پرزه و ریزند و سر ظرف را از سبد یا طوری بپوشانند

و لاک پشت را در باغی نگاهدارند ÷ و حیات را در قوطیها که خاک یا سپوس در آن خشک شده

و زلو را در آب سرد نهاده و مکرر آبرا تجدید نمایند و در تابستان بهتر این است که آنهارا

در محل معینی در آب جاری نهند و در وقت ضرورت آنهارا بیرون آورند اما وقتی که مقدار

زیادی در محلی باید جمع کنند بهتر است که انهارا در حوض ریزند و در انحوض ریگ ریزه و سنگ

زیادی ریخته و چند نبات آبی در آن حوض بکارند و در فصل زمستان زلوهارا در میان شش



نمناکی که بطور کرد نرم باشد جایش را داد و از یخ باید حفظش کرد ❊

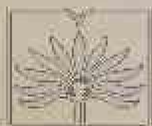
کتاب اول در ترکیبات دواسازی هر ماده را که در داخل یا خارج بدن جهة معالجه امراض استعمال
نمایند دوا نامند و حکما گفتگوی زیادی در تشخیص دوا و غذا و سم نموده اند ولی در صورت دقت
معنای این سه لفظ موجب تشخیص آنها است اگرچه بعضی در جای بعضی استعمال میشوند و سموم
قاتله باستحضار حکیم حاذق دوای شافی میگردند و ماده نشاسته که ذکر کردیم غذا گفته میشود وقتی
که بصورت غذائی استعمال شوند و نیز سمیات در مقدار معینی سم اند و در مقدار معینی دوا

و دوا گفته نمیشود وقتی که بصورت غذائی استعمال شود صح

و ادویه را تقسیم کرده اند بدوای داخلی و دوای خارجی و دوای ترتیب شده و دوای نسخه و دوای
مفرد و دوای مرکب ولی تقسیم ادویه بداخلی و خارجی تعلق نمیگیرد مگر وقتی که در محل استعمال
باشد زیرا که یک دوای مخصوص میتواند هم داخلی و هم خارجی باشد بنا بر طریقهای استعمال
آن مثلا افیون و گنه گنه که اغلب دوای داخلی اند مگر رطلا و تمریخ انها مستعمل است و ادویه
ترتیب شده که بفرانسه افیسینال نامند officinale ادویه هستند
که در فصول معموده سال مطابق نسخهائیکه در کتب ضبط است تهیه میکنند و تا مدتی میمانند
بدون فساد و ادویه نسخه ادویه هستند که بفرانسه مازیسترال magistrale
نامند و اینها سریع الفساد اند و ساخته نشوند مگر اندک زمانی قبل از استعمال ولی فی
الحقیقه معنی مازیسترال دوائی است که مطابق نسخه طبیب معینی ساخته شود ❊
ادویه مفرده آنهائی هستند که بالطبع همان طوریکه خلق شده اند استعمال میکنند



یا اینکه اقلا چندان تصرف نمینمایند که طبیعت آنها تغییر کند ❊ ادویه مرکبه ترکیبات چندی است
که از ترکیبات ادویه مفرده حاصل شده است اهل دوا ادویه مرکبه را بر دو قسم کرده اند
اول ادویه که طبیعت شیمیائی آنها مشخص است اگرچه دواهای مرکب کننده زیاد باشند
خواه جوهریات معدنی و خواه الکلیه های نباتی یا اسیدهای آنها یا اجزای حیوانی باشند دوم
ادویه که گالنیک galénique نامند و از این قبیل ادویه خواه
ترکیب ظاهری و خواه ترکیب باطنی اجزاء دوا ظاهر و معین نیست زیرا که با مواد مختلفه
که ممزوج کرده اند از قبیل نباتات و اجزاء حیوانی مختلف المهیات است و با آنکه عده اجسام
مرکب کننده بقدری است که حاصل ترکیب معلوم نمیشود مثلا در اماله نسخه که از سولفات
دوزنگ و شکر سرب میدهند معلوم است که حاصل استات دوزنگ و سولفات دو پلم
خواهند بود و این نسخه از دوای مرکب نسخه اول است ولی در معاجین و حبوبات مرکبه
نمیتوان تشخیص داد که حاصل ترکیب چه و چند جسم شده است پس از قسم ثانی خواهند بود
و این قسم ثانی بتدریج منحصر بمخلوطها میشود چه روزی خواهد آمد که جمیع اجزاء حاصله از
ترکیبات مشخص گردند ❊ در ترکیبات دواسازی ابتدا از مفرد کنیم و منتهی بمرکب نمائیم و اول گفتگو
میکنیم از ادویه که اگرچه صورت ظاهری آنها تغییر کرده ولی خواصشان تغییر نیافته یا آنکه بسیار اندکی
متغیر شده اند و در ترتیب اول شروع می کنیم از ادویه که بجز صورت نوعیه آنها هیچ تغییری نکرده اند
و عاملی فرمکانیک ندارند اول سفوف است که جمیع ماده دوائی در دست است بدون مداخله دوائی



خارجی دویم شحوم نباتی است که انها را نیز بطور طبیعی استعمال میکنند یا درحین خشکانیدن

الیاف خارجی که دارند خارج میکنند و بعد از آن آردها و شیرها و آنها قدری ساده گیتن

کمتر است زیرا که در تهیه آنها یکنوع تجزیه بکار میبرد که بعضی از اجزاء نباتی را خارج میکنند

و بعضی را نگاه میدارند ولی همین قدر هست که بجز مکانیک عملی دیگر در تهیه آنها نشده و بعد از آن

ذکر میکنیم ادویه را که تهیه انها محتاج مایع و حل اند و گاهی انمایع جزو دوا باقی میماند و گاهی خارج است

و پس از آنکه محتاج بدان نشده اند از او خارج میکنند و در این فقره سه قسمت علیحده

محلولات و مقطرات و ادویه که حاصل میشوند از تبخیر محلولات و مایعی که داخل میکنند گاهی

تمام ماده را حل میکنند و گاهی جزئی محلول و جزو دیگر راسب میشود و آن آبی که جزو دوا شده است

خاصیتش افزوده بر ماده دوائی میشود و اثری که از او ظاهر میشود کمتر از اثر جسم دوائی حل شده

نیست و این دواها که محلولات باشند بنا بر طبیعت حل کننده منقسم بچند قسم میشوند محلولات

مائی که عبارتند از تیزان [illegible] و اپوزن [illegible] و آبگوشت لعاب

و شیره و محلولات الکلی که هم تعفینات الکلی نامند و محلولات خمریه که عبارتند از شرابهای

دوائی و محلولات آب جو که بیر دوائی نامند و محلولات اتری که تعفینات اتری نامند و محلولات

دسمه که ادهان دوائی نامند و محلولات عطری و در نوع ثانی مایع بر جسم افزوده میشود ولی

طرز عمل مختلف است و باید از این قبیل ادویه را تقطیر نمود و معلوم است که در اینصورت مایع

قابل تصعید بوده باشد که در وی یک یا چند ماده نباتی تقطیر شود و اگرچه مقطرات بیز محلولات

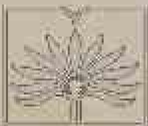
و لوتین هم

بلمید هم

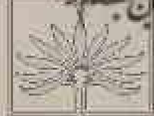
که مشکل نباشند



واقع اند ولی بطریقه دیگر بدست آمده اند و علاوه براین حاوی نیستند مگر اجسام قابل التصعید را
و در این نوع شش گونه دوا هستند اول است عرقها دوم روحیات و الکلها و در نوع ثالث عصارات
و اینها عبارتند از دوائی که حاصل میشود از حل اجزاء نباتی یا حیوانی که بواسطه تبخیر مایع حل کننده
انها گرفته میشود و معلوم است که ترکیب این گونه ادویه پیچیده تر است از اقسام سابق زیرا که
پس از اینکه بواسطه حل تفریق فیمابین اجزاء قابل الانحلال و غیر قابل الانحلال پدید آید محلول را
نیز بواسطه تبخیر باید تفریق فیمابین حل کننده و حل شونده اش نمود و شرط کلی در این قسم ادویه
آنستکه مایع حل کننده بکلی قابل تصعید باشد یا آنکه بواسطه تبخیر جرم جامدی که در دوا باید بماند
جسم قابل التصعیدی که خارج میشود تجزیه تواند شد پس از این اقسام ادویه می آید که مرکب اند
و ماده دوائی انها مفرد است و گاهی قند افزوده میشود جهت حفظ آن و گاهی بعضی دواهای مفرد
دیگر که خواص شان افزوده بر خواص ماده اصلی میگردد و این ادویه به سه قسم طبیعی منقسم شده اند
حلویات که حاوی شکر اند و بعضی ادویه جات نسخه که در باطن استعمال میشوند و بعضی
ادویه که جزء اعظم شان مواد چرب یا سقزی است اما نوع اول که حلویات باشند شکر به نسبتش
زیاد است و افزودن شکر یا بجهت این است که دوائی را در تمام مدت توانند نگاه داشت
بواسطه امتزاج با شکر زیرا که در هر فصلی آن دوا بطور پسندیده بدست نیاید و یا بجهت
این است که طعم شکر طعم نامطبوع دوا را بپوشاند و لب باشد که افزودن شکر برد و منظور را
بجای آورد و غلظت و رقت حلویات مایه اعتبار و تشخیص شعب آنها میشود مانند اقراص که



سخت اند و مرباجات که خمیر بند و شربتها که مایعند و طبیعت حلاوت نیز باین شعب میشود مثلا
بعضی شکری و بعضی عسلی اند و گاه میشود که سبب امتیاز شعب ماده ایست که بر حلویات افزوده شده
و خاصیت جدیدی که آنها منظور است مثل خمیرها و لرزانکها پس شعب حلویات میتواند ازاین قرار
باشد شربتها و عسلیات و مرباجات و لرزانکها و خمیرها و حلویات معطره و سکرها و اقراص
و نوع ثانی ادویه که گاهی بواسطه ادویه خالصه ساخته میشود و گاهی اندک مرکبند و گاهی ترکیبات
زیاد دارند و اگرچه صورت ظاهری آنها مساوی است شاید میشود که گاه یک ظرفی دارند و گاهی
مرکبند از چندین جزء که تمام آنها دوائی اند و اغلب این ادویه نسخه اند پس باید تهیه شوند باختلاف
ملاحظه مرض و مریض و اختیار طبیب و فی الحقیقه در این قسمت دوم تعریف سطحی کاملی نمیتوان کرد
و اندکی مبهم اند و این قبیل ادویه عبارتند از اسپیسها و سفوفهای مرکبه و حبوبات والطیان و معاجین
و جوشاندنها و تقریبا جمیع این اقسام از داخل مستعمله و بعضی از اهل دوا معاجین را
داخل حلویات مینویسند و حق با آنها است در صورتیکه شکر مضاف جهة پوشاندن طعم
نامطبوع ادویه باشد و اغلب این ادویه پس از امتزاج در مهیات یکدیگر تغییر دهند و اجسام
جدیده تولید کنند که تاکنون معروف ما بطور شایسته نتوانست تحقیق آن اجسام جدیدة التولید
نماید و سبب اثر معاجین را ذکر کنند و چه باشد که شکر مضاف در ادویه نیز تاثیر کند پس از
حلویات خارج گردد و نوع ثالث ادویه مرکبه هستند که حیثیه در خارج بدن مستعمله و اصل
آنها یک یا چند جسم چرب یا یک جسم یا چند جسم سقزی است و بدانها چندین جسم دیگر



که مختلف الماهیه‌اند داده‌اند و جمیع این اقسام بمناسبت طرز شناختن آنها منقسم میشود به

pommade یعنی روغن و الکانت ongante

یعنی اطلیه و امپلاتر emplatre یعنی شمع و این قسم سیم مرکب است از

ادویه که طریقه تهیه آنها بسیار مختلف است و فی الحقیقه سبب اختیار شان ماده دوائی نیست

بلکه طرز استعمال آنها است و شاید که بیک اسم مواد مختلفه منظور باشد مثلا در تحت دوای

چشم ممکن است که گرد یا خمیر یا مایع یا بخور تعلق گیرد و حال آنکه صفت آنها بسیار مختلف است

و در تخته ادویه که مایعات روغنی و گاه الکلی و گاه آبی مندرج است و اغلب بواسطه ترکیب

باطنی این ادویه جزء اقسام مسطوره قبل میشود ولی چون بسیاری از آنها معدود اند و اطبا نام

اسم مخصوصی داده اند لابد باید یکقسمت علیحده باشند و تفصیل این اقسام از این قرار است

اسپارادراپ یعنی شمع کشیده ÷ و اکوسن یعنی   و بوژی یعنی فرزجه و شمع

یعنی شیاف و پسر یعنی فرزجه و کاتاپلاسم یعنی ضماد و امبروکسیون یعنی ماله و فومانتاسیون

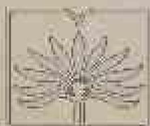
یعنی بخور و لسیون یعنی تغسیل و کلیر یعنی قطور و گارگاریسم یعنی غرغره و دان تیفریس یعنی دوای

دندان و لینمان یعنی طلایه و بن یعنی استحمام و دوش یعنی انصباب میاه و اسکار و تیک یعنی

داغ و مکساز قسمی از داغ است ÷

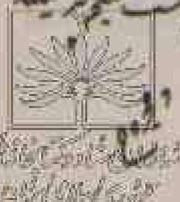
ادویه که در شناختن آنها عامل جزء مکانیک ندارند ÷ این قسم ادویه دو شعبه دارند شعبه اول

گرده شموم است و در گرد بسیاری از ادویه داخل میتوانند شد و در شموم بجز ماده تر و تازه چیز دیگر



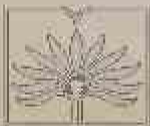
داخل می شود در شعبهٔ دویم گفتگو میشود از شیرها وارد ها ولی مخفی نماند که این شعبه اکنون متعلق
بصنایع عطاری است و دواسازان کمتر پیرامون آنها میگردند.

کردها — سائیدن و نرم کردن عملی است که در دواسازی بسیار بکار میرود و این عمل
بسیار معین عامل است زیرا که نه چنین کرد سهل العمل است بلکه هر عملی را که بخواهند در او بکنند
پس از نرم شدن اسهل و اکمل خواهد بود و تا جسمی نرم نباشد اخراج و اختلاط کلی پیدا نکنند
و نزودی اجزاء قابل الانحلالش در مایعی حل نشود و جمیع ادویه تقریباً میتوانند متشکل بشکل گرد شده
و بهمان صورت مستعمل باشند مگر وقتی که بجهت کثرت مقدار بر مریض دشوار و شاق باشد بلع
مقدار زیادی از گرد مثلاً بسیاری از ادویه که قدر شربتشان کم است با کمال سهولت طبع مریض
اقبال میکند که در شربتی ریخته جوشیده و اگر طعمش مکره باشد میتوانند در قدری مربا یا قدری آب
گوشت پنهان کرده بخورد و نیز میتوان در یک پارچه کاغذ سر جیب پیچیده به بلعند و در ادویه
حیوانیه و نباتیه معلوم است که ماده قابل الانحلال عامل است پس خورد کردن و نرم نمودن
آنها بسیار دخیل است و پس از آنکه نرم شدند جمیع اجزاء قابل الانحلال را تسلیم
مایع میکنند و چون اسباب کوبیدن متعلق بمکانیک صرف است و فسادی در دوا
پدید نیاید باید گفت که ادویه سریع الفساد از قبیل پرشیان و طایفه سلانه در صورتیکه کوبیده
باشند بهتر محافظت میشوند و بر عکس هرگز نباید ادویه محرقه تند را از قبیل یدود ار
اسکنه و سایر ادویه محرقه معدنیه را بطور گرد داد زیرا که در روی پوست بلغم گیر میکنند



دمجروح میمانند و جمیع ادویه شده وقتی که داخل استعمال میشوند بجهت آنکه اثرشان زود در اعضا بروز
کند و علاوه بر آن علامات تام نداشته باشند. آنها را با آب زیاد یا مایع زیادی مخلوط کنند تا اثر آنها
کمتر باشد و معلوم است که در حین کوبیدن ملاحظه ماهیت دوا را باید نمود و اگر چه بسیاری از ادویه را
باسباب مختلفه میتوان کوبید بدون آنکه تغییری در آنها پیدا شود اول بطور عموم طریقه کوبیدن را ذکر
میکنیم و بعد دقایقی که در ادویه مخصوصه منظور باید کرد ذکر خواهیم ؛ اول آنکه اجزائی را که میخواهند
بکوبند باید خشک باشند خاصه وقتی که صاحب الیاف آلیه باشند و معلوم است که اگر رطوبت داشته
باشند نرم میشوند و کوبیده نخواهند شد بجهت آنکه زود خشک شوند بهتر آنست که اول آنها را
خورد نمایند تا آنکه سطحشان زیاد شود مثلا ریشه جلب و ایرس و زرد چوبه و ساق الحمام را قطعه
قطعه کنند و بگذارند در اتو بخشکد و چوب کاپاک و کاسیای تلخ و صندل و ریشه ساسافراس
بهتر آنست که اول رنده کنند و بعد بخشکانند و دواهائی که الیاف زیاد دارند باید باریک ببرند
برید چون الیاف منقسم شوند هم زودتر خشک میشوند و هم آسان کوبیده شوند و این قبیل ادویه را
چنین کنند خطمی و اصل السوس و ریشه بیدانقطی و روناس و پاریرا و [illegible]
و دو پور را بدین نهج تهیه کنند و ریشه های سخت ارسیطون و راتانیا و کرفس و قطب الجزیره
و عاقرقرحا و زرشک را نیز بدین طریق تهیه کنند و بعضی ریشه ها هستند که اجزاء منعقده
دارند بسیار نزدیک بیکدیگر که در فاصله آنها چسبیده است باید آنها را شکست و در روی غربال مالش
داد و بعد خشک کرد و کوبید مثلا ملوخیا و لوف صغیر و ارنیکا و اسارون و خربق

نزدیک

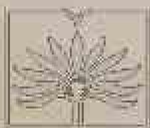


سیاه و سنبل الطیب و مارچوبه را چنین تهیه نمایند ولی در صورتیکه ریشه ناپاک باشند احتیاج
این عمل نیست و قبل از کوبیدن کوکنار تخم خشخاش را از میان آورده و حنظل را تخم او را اخارج
نمایند و تخم طایفه کوکوربیتاسه از قبیل خیار و چندوانه و غیره را نیز قبل از کوبیدن پوست کنند
و پوست تخم و صدف و مرجان و استخوان خرچنگ را اول نیم کوب کرده و غربال نمایند و بعد
با آب گرم بشویند و بعد در روی صافی ریخته و گاه گاهی به در رطوبت دهند تا آن سختی طبیعی
او زایل شود و شفافیت شاخی که دارد برطرف شده شکننده و کثیف شود بعد از آن آنرا
بکوبند و در اتو خشک کنند و ثعلب را دوازده ساعت گذارند در آب بماند پس از آن
برداشته سطحش را خوب پاک کنند تا پوستش کنده شود و پیش از کوبیدن باید در اتو
خشک کنند و تاثیر آب در الیاف بعلت آنستکه تغییر کیفیت شاخی انهارا میدهد
و انهارا شکننده و ترد میکنند و کچوله و امثال از اینها از قبیل نرم کردن مجاور بخار آب نمایند
تا اندکی که سختی آنها کاسته شده آسیا کنند یا بکوبند و احجار سلیس خوب کوبیده
نشوند مگر وقتی که در آتش سرخ شده باشند و در آب سرد فرو رفته باشند و چون
حرارت ذرات این احجار را از یکدیگر دور میکنند و حجم سنگ را زیاد میکنند فورا که سرد
شدند زود اطراف خارجشان متکاثف و متراکم گردند پس ذرات داخلی متاثر شوند
بعلت نطو برودتی که بانها میرسد و ذرات از یکدیگر حالت متباعدی دارند و این
حالت چون خلاف طبیعت احجار است مایه این است که بعضی از فرجه ذرات آنها از

تا مذاب اجزاء و حشو انها زایل
گردد و ا... غیر ... شود
و بیخ را اول در تغار
با آب سرد بشویند هم



بکدیگر زود جدا شوند در حین کوبیدن اجسام بتدریج غبار آن جسم در هوا منتشر میشود
دیگر ضرری که دارد تلف شدن مقدار جزئی از دواست و مکرر اتفاق افتد که کوبنده ضرر
بیند خواه بواسطه حدت و تندی دوا باشد یا آنکه بعلت سمیت انحراف مزاجی
پیدا کند و جمیع ادویه تند از قبیل صموغ سقزی و ذراریح و اسارون و اپیکا و ارنیکا و فرفیون
اینحالت را دارند لهذا باید در حین کوبیدن با چرمی دهان هاون را ببست و وسط آنرا
بقدر سوراخ گرد که دسته هاون آید و معلوم است که باید چرم در اطراف فوقانی هاون
بسته شده باشد و محال است که هرگز در هاون یکدفعه میتوان تمام اجزاء دوائی را کوبید
کوبید پس باید مکرر جزء نرم را از جزء زبر سوا نمود و معلوم است بجهت اینکار غربال میکنند
و منافذ غربال تنگ و گشاد است نسبت بانچه منظور دارند و وقتی که غبار بسیار نرم بخواهند
بزنند یک غربال مخصوصی دارند معروف بغربال سربسته که پارچه فوقانی آنرا سرپوش
و پارچه تحتانی را المتور نامند و هر دو این پارچها از پوست پوشیده شده اند تا چیزی تلف
نشود و این غربال نیز میتواند معمول شود در وقتیکه آن شرایط حدت دواها که ذکر شده منظور
شود بجهت آنکه گردها از منافذ غربال خارج شود یا غربال را متحرک سازند یا دست در
روی پارچه آن گشند ولی در صورتیکه دست را بقوت با و عمالند ممکن است که
دانهائی خارج شود که بخوبی خورد نشده باشند و مکرر اتفاق افتد که جسمی را که میکوبند
دارای اجزاء مختلفه است که شکننده گی آنها بسیار مختلف است پس میتوان آن



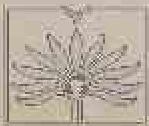
اجزاء را از یکدیگر جدا نمود ولی در صورتیکه تمام اجزاء آن جسم یکخاصیت داشته یا انکه
جزئی تفاوتی داشته لازم نیست که انها را از یکدیگر جدا نمود و وقتی که اجسام مرکبه نباشند
مگر از یک ماده مخصوصه مانند املاح شیمیائی و صموغات خالصه و شکر و سقزها و کافور و امثال
انها آن غبار گرفته شده خواه در اول عمل و خواه در آخر ان اگر ضبط شود در خاصیت مساوی
و عملش متحد است و در اجزاء نباتی که بسیار رقیق و شکننده اند نیز همین حالت است
و در صورتیکه الیاف کمتر داشته باشد در این صورت اجسام شکننده تسهیل کوبیده شدن
سایر اجزاء کنند و تا آخر عمل اندکی از ماده عامله باقی ماند پس باید انچه بتدریج کوبیده شده
خوب مخلوط نمود تا تمام غبار یک سنخ باشند در سفوفهای ذیل را بدین طریق باید ساخت
اصل سوس لوف کلمپو و زردچوبه و فلفل و حنظل و بزرگ و خردل ریشه جنطیانا و ایرسا
و ریوند چینی و ثعلب و عفص و دارچین و دونتر که یک نوع
دارچینی است و برنج و زنجبیل الجبل و لیکن اسپاندو ذراریح و مشک و مرجان
و سکل را بدین طریق غبار کنند و وقتی که اجزاء دوائی شکننده گی مختلف باشد و یکی از ان
اجزاء بهیچوجه خاصیت دوائی نداشته باشد یا انکه بسیار کم خاصیت باشد بهتر است
که از یکدیگر جدا نمایند یعنی بکوبند و اگر ماده عامله در اجزاء شکننده است انچه اول کوبیده
میشود بردارند و تتمه را دور بریزند و اگر ماده عامله در جسمی است که شکننده گیش کمتر است
برعکس عمل نمایند و وقتی که کنیرا امیکوبند در جزء اول غبار آن اجزاء خارجیه هستند که

تمامشان شکننده‌تر نه از خود پوست کهنه کهنه خاکستری را باید اولاً قبل از کوبیدن اندکی تراشید تا
نباتات ذره‌بینی که در روی آنها تولید شده خارج شود و پوست کهنه کهنه خاکستری زالو و قرمز را نیز
چنین سازند و عمده اجسامی که ماده سختشان غیر حاصل است بسیار است تمام ریشه‌های لیفی و برگ
و شاخه‌ها نیک الیاف نباتی انساج مقاومت هاون را میتوانند آورد و از این قبیل است ثمر طایفه امبلیفر
ombellifere که پس از کوبیدن پوست نازکی باقی گذارند و آنچه کوبیده
نمی‌شود باید دور ریخت بجهت بی‌مصرفی آن و بتدریج که این اجزا را میکوبند ملاحظه میشود که اندک
اندک رایحه و طعمشان نقصان یابد و وقتی که اجزاء الیافی بدین علت طعم و رایحه‌شان بسیار
نقصان یافت دیگر فایده ندارند و معلوم شد که در جمیع اوقات کوبیدن حالت غبارهای حاصله
یکقسم نیست پس باید که آنچه حاصل میشود بدقت مخلوط بیکدیگر نمایند و اعمال مختلفه که
در غبار کردن اجسام بکار میرود از این قرارند کوبیدن و سحق و صلایه کردن و آسیا نمودن
و نرم کردن بواسطه چیز دیگر و پرفیریزاسیون porphyrisation
و دیلوسیون dilution در هر یک از این اقسام گفتگو میکنیم

مالش و بواسطه م

منظور را

کوبیدن — عبارتست از گذاشتن جسم مذکور در هاون و با قوت با عانت دسته اجزا
متلاشی کردن که جمیع اجسام سختی که ذراتشان بایکدیگر کمال اتصال دارند و با حرارت نرم
نمیشوند آنها را میکوبند مانند اغلب اجزاء نباتی معلوم است که طبیعت هاون و دسته هاون
باختلاف طبیعت ادویه باید مختلف باشد اغلب هاونهای آهنی بکار برده شوند در صورتیکه



دواها سخت باشند و بواسطه آهن رنگین نتوانند شد و هاون مرمر جهت کوبیدن
املاح بهتر است مشروط باینکه اسیده نباشند و در صورتیکه اسیده هاون بلور یا چینی بکار
میبرند ÷ وقتی که دوا بسیار دقیق و لطیف
باشد یا انکه بحرارت نرم نتوانند شد نباید او را بشدت کوفت بلکه با دسته هاون او را
گردش دورانی میدهند در اطراف هاون سقزها و صموغ سقزی را بدین نحو غبار کنند و بعضی
بانک روغنی هاون و سر دسته را چرب میکنند تا سقزی که میکوبند بهاون نچسبد ولی
روغنی که باو خورده بوی بدی بسقز میدهد بهتر آنست که بدون دخول شئی دیگری سقز را
بکوبند و بهترین اوقات هوای سرد و خشک است و بعضی از دواها صموغ سقزی را در اتوکذارند
پس از زمانی انها را خورد کرده مجددا در اتو نهند تا وقتی که خشک شود ولی این عمل شایسته نیست
زیرا که قوت این صموغ بسته بهمین فراری است که در آنها است و با حرارت آن روغن فرار
کند و علاوه بر اینها بسیار نادر است که بتنهائی این صموغ کوبیده شود زیرا که یا مرکبند با اجزاء
دیگر که سهل الصلابه اند و یا انکه مستعمل اند در شمعات در انوقت انها را محلول سازند ÷

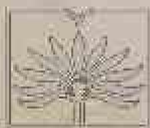
سازند

آسیا کردن — اسباب آسیا کردن بسیار مختلف است ساده تر از همه آسیای
قهوه ایست که در خانهای فرنگستان همیشه هست و حرکت این آسیا بواسطه آن دندانهای
آهن است بادام و کرچک و تخم فرفیون را از برای را بدین طریق آسیا کنند جهة گرفتن روغن آنها
وجهت نرم کردن کچوله پس از انکه ببخار آب نرم شد این آسیاها بسیار خوب اند

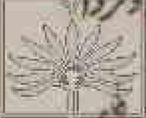


وجه فلفل و بزرگ هم میتوانند استعمال شده ولی چون تخم بزرگ پهن است و لغزنده باید آسیابهائی
باشد که تخم را ببرد نه آنکه نرم کند و خردل را با آسیائی که مرکب از دو استوانه باشند که بر
خلاف هم حرکت کنند میتوان نرم کرد ولی بهتر آنست که در هاون بکوبند و دسته هاون نباید زیاد پهن
باشد تا چندان بخردل فشار زیاد آورد که روغنش خارج شود و در صنایع که مقدار زیادی اجسام را
غبار میکنند اسبابهای مطول زیادی است که بکار رود اساز میخورد بواسطه گرانی آنها و هم بواسطه
آنکه مقدار غباری که میخواهند بسازند بسیار کم است ✽ نرم کردن بواسطه مالش بعضی اجسام
هستند که غبارشان بجای آنکه از غربال بیرون برود منافذ آنرا میگیرد و لهذا باید حیله کرد که آن
اجسام را پارچه پارچه کنند و دو تای از آن پارچه ها را در بالای غربالی که در روی کاغذ واقع است
بیکدیگر بسایند سفیداب قلع و طباشیر را بدین طریق نرم میکنند و غاریقون ابیض را نیز
بهمین طریق نرم نمایند ولی پس از آن باید غبار را از الک ابریشمی بیرون کرد ✽

پرفیری زاسیون — عملی است که عبارتست از ریختن غباری در روی سنگ سختی
و با سنگ دیگر آن غبار را بسایند چون اغلب سنگ سماق استعمال میکنند و سنگ
سماق را پرفیر نامند ولی هر سنگ سختی میتوانند این عمل را نمود مگر سنگ مرمر که باید ملاحظه
آنجم را نمود و جنبه سنگ باید خیلی سخت تر از جسم باشد و الا قدری از سنگ کنده شده
مخلوط شود و اگر دو سنگ رویی هم باید از جنس سنگ زیری باشد و مسطح نباشد بلکه قدری
محدب باشد و اجسام را قبل از این عمل البته میکوبند و بحالت غبار میکنند و بعد از اول



براده کرده و بعد در هاونی بکوبند و غربال نموده پرفیریزاسیون کنند و اغلب در چنین عمل آسیاها اثر کنند تا عمل سهل شود و در صورتیکه آب مضر باشد خشک صلایه کنند و املاح انتیمون و پسموت و بعضی املاح زیبقی اینحالت را دارند و آهن نیز با آب اکسیده شود و املاح محلول را نیز باید خشک صلایه کنند جمیع مواد معدنی که هاون را جواب میدهند بهمین طریق صلایه شود صدف و پوست تخم مرغ و سولفور و انتیمون و شیشه انتیمون و استخوان سوخته و مرجان و فلزات و املاحی که صعب الصلایه اند پرفیریزه کنند و یلوسیون — در طبیعت بعضی اجسام هستند که بالطبع کمال نرمی را دارند ولی بواسطه امتزاجشان با اجزاء خارجه درشت قابل استعمال نیستند و چون این اجزاء خارجه وزن مخصوصشان مختلف است تفریق مابین این اجزاء بسهولت میشود گل ارمنی و گل سفید و سایر اطیان از این قبیل اند عملی که تفریق این اجزا را میکنند ویلوسیون گویند و آن عبارت است از ریختن اجزاء در آب و پس از زمان معینی بهم زدن و پس از چند دقیقه گذارند آرام گیرد و بعد بواسطه عمل انحراف اینکه اجزاء نرم شده در آن آلوده است از اجزاء ثقیله راسب در قعر ظرف جدا کنند معلوم است که ویلوسیون را داخل اعمال گرد سازی نباید شمرد زیرا که گرد موجود است و این عمل تفریق اجزاء نرم را از زبر و جاری نمیشود مگر در اجسام معدنی که آب در آنها غیر موثر است و آشنا دان اجسام از این قرارند سولفور د انتیمون و سولفور د مرکور و سنگ هماتیت که یکنوع از معدن آهن است ولی این اجسام را اول پرفیریزه میکنند و بعد بعمل ویلوسیون می پردازند و مرد سنگ را



کاهی نیز بدین طریق بسایند ولی چون هرگز نباید بسیار نرم باشد اینعمل ضرور نیست

صلایه با واسطه — فسفر را به این طریق صلایه کنند که ابتدا او را در شیشه که پر از آب یا الکل
باشد بریزند و تا وقتی که سرد میشود متصل بهم زنند ذرات آب فیما بین ذرات فسفر حایل شود
ونگذارد که بیکدیگر ملتصق گردند و زیبق معروف بشیرین را نیز بدین طریق با بخار آب تهیه کنند
و کلوکرد را با الکل بخار کنند و وارد فضای وسیعی کنند که در آنجا بخار آب و هوا مانع شود
از التصاق آنها بیکدیگر و بعضی از ادویه شیمیائی را که کوفتن آنها خطر دارد بواسطه قاعده شیمیائی
میسازند و چون در حالت تولید است ذرات بیکدیگر التصاق ندارد مثلا کربنات دو سود
طبیعت بندرت خالص است لهذا بجهت دوا کلرور دو کلسیوم را در آب محلول نموده و نمک قلیا
بدو افزوده کربنات دو سود در نهایت نرمی درد میشود آن درد را بشویند بسیار خالص و قابل
الاستعمال است سابق بر این شحم حنظل و گوشت مار و غاریقون ابیض را بجهت کوبیدن لابد
آمیخته میکردند با لعاب خطمی غلیظی از صمغ یا کتیرا و بعد میگذاشتند خوب
خشک میشد آنوقت میشکستند کی بهم میرسانید و کوبیده میشود ولی شحم حنظل و غاریقون ابیض
بهیچوجه احتیاج بمصمغ ندارند و کوبیده میشوند و گوشت مار را چون هرگز تنهائی استعمال نمیشود
با همان ادویه که مخلوط میکنند کوبیده خواهد شد و کافور را قدری با اثر یا الکل تر میکنند تا
گرد شود و اجسام نرم از قبیل خرنوب ینکی دنیا بجهت کوبیدن اول با شنه مخلوط کنند تا ریزش
آنچه زیاد است گرفته شود و بکوبند و هر روز بعد بهتر این است که چنین کنند و فلزات از قبیل

طلا و نقره و قلع را جهة کوبیدن و رق آنها را مخلوط کنند با جسمی که معین بر نرم شدن آنها باشد و محلول باشد تا پس از کوبیده شدن آب مایه تفریق آن جسم و آن فلزه و آن جسم از قبیل قند و نمک طعام و سولفات دوپتاس است و همچنین قدر باید دانست که ورقهای قلع بازاری سرب دارند و استعمال آنها ممنوع است و بعضی فلزات که در حرارت کم ذوب میشوند جهة خورد کردن آنها را ذوب کنند در قوطی ریزند که در وسطش محجری مدور است خواه از چوب خواه از آهن و تمام سطح داخلی قوطی را با گل سفید آلوده کرده علی الاتصال چرخ دهند در آب فلز منجمد شود ولی بواسطه حرکت بیکدیگر ملتصق نتوانند شد و بعد با غلک ابریشمی به بیزند و قلع و سرب را بدین طریق میتوان غبار کرد و روی را آب کنند و در هاونی ریزند که پیش گرم بوده و با دسته گرم قبل از انجماد فلز صلایه کنند تا مانع التصاق ذرات شوند و بعد بیزند و تمام شعب گردسازی را ذکر کردیم ولی این ملاحظات را نیز باید کرد اولا آنکه هرگز مقدار زیادی دوا را گرد نکنند زیرا که دوای نکوبیده بهتر باقی میماند و این قاعده بخصوص در اجسام عطره و فراره و جاذبة الرطوبه باید ملحوظ شود و بجز بعضی اجسام معدنی استثنائی درین قاعده نیست و گرد نباتات باید در ظروف محکم نگاه داشت و روشنائی نیز رنگ را تغییر میدهد پس از اشعه شمس محافظت آن باید کرد و بهترین ظروف قوطیها هستند و بهتر آنست که پس از کوبیدن گردها را بیکدفعه ضبط کنند زیرا که در هوا جذب رطوبت کرده و رطوبت مایه فساد خواهد بود ❊

در شحوم و لحوم — که بفرانسه پولیپ نامند پولیپهای دوائی عبارتند از مخلوطی



از شیره و بافته‌های زنبوری و اوعیه نباتی که تازه و شکسته‌اند در نباتات تازه و سبز نیز میتوان
کرد است به نباتات خشک یعنی یابس ها حاوی تمام ماده دوائی نبات را در حالت افراد بدون
اینکه تغییری در ماهیت آنها پیدا شده باشد همین قدر است که یکنوع ترقیق و تخلخل در اجزا
دوائی آنها پیدا شده باشد و خاصیت پولیپ از کرده‌ها کمتر است زیرا که در هر فصل یافت
نمایند و در نباتاتی که جزو ترکیبی ایشان منحصر باشد با مزاج ادویه عاطله یا بافته زنبوری تنها یا
یا مخلوط با اوعیه دقیقه وجهة گرفتن پولیپ یکی از اعمال مکانیک انها را خرد کنند و در
صورتی که نبات دارای اجزاء سخت و نرم شود جهة این کار بهتر آنست که با مرهم کش یا چوب
سر پهن مالش دهند و اگر باز در اجزاء پولیپ شیئی سختی از غربال بیرون رفته عمل را مکرر کنند
و عمل گرفتن پولیپ مختلف میشود باختلاف اجزاء مطلوب وقتی که علف تازه یا گل و میوه‌های
گوشتی را بخواهند پولیپ کنند انها را در یک هاون بزرگ چوبی یا سنگی میکوبند و بعد پولیپش را
با غربال میگیرند و شوکران و کرفس و گل سرخ و کوک لاریا و قصب را چنین پولیپ کنند بلا
واسطه بغیر از آتش کنند مثلا زردک و به و سیب زمینی و عنصل و سایر فصل‌ها را بدین طریق
پولیپ کنند و این نوع پولیپ‌ها را درست اجزاءشان ممزوج میگیرند و شیره‌شان
با اجزاء جامده بسهولت میتوانند جدا شده و اغلب در حین پولیپ کردن از خاصیت دوائی
ایشان بکاهد مثلا سیر و عنصل و سایر ادویه قابضه در حین پولیپ شدن ماده فراره عاملی
که دارند از آنها کم شود و گاهی بعضی از انها را میتوان جوش داد در صورتی که ماده فراره

گوشت لحم را
وقتی که سابها و میوه‌های
بخواهند پولیپ کنند بلا



نداشته باشند مثلا زردک را اگر بخواهند در قروحات سرطانی به بندند و حماض را در صورتیکه
بخواهند در فارج استعمال کنند و سیب زمینی در صورتیکه بخواهند بجای سوخته به بندند
اگر اول بجوشانند و بعد پولیب کنند آن خاصیتها در انها باقی نماند و وقتی که جوشاندن
ضرری نداشته باشد بهتر آنستکه بجوشانند زیراکه امتزاج اجزاء پلیپ بهتر میشود زیراکه
بیاض البیض نباتی در حین جوشاندن منجمد شود و مایه ارتباط اجزاء گردد و علاوه بر این
بافته‌های زنبوری نرم شوند بحدی که یکنوع لعابیتی پیدا کنند مانند نشسته پخته و پولیب
کردن بعضی از نباتات ملعبه جوشاندن لازم دارند و نیز اگر نباتی ماده فراری داشته باشد
باید قبل از پلیپ کردن جوشانده شود پلیپ پیاز نپخته تند و محرک است و حال آنکه پس از
پختن یعنی پس از خروج ماده فراره اش که بواسطه جوشیدن زائل شده مرهم میشود و نیز باز
عفص نیز اینحالت را دارد و وقتی پولیپ ادویه خشک را بخواهند بسازند جوشاندن لازم
میشود و اقسام پختن ادویه که پلیپشان مطلوب است مختلف میشود اولا اینکه در زیر خاکستر گرم
داغ میگذارند پیازها و ریشه‌های مدور را بدین طریق به پزند زیراکه بطریق دیگر قشر خارجشان
میسوزد و حال آنکه در وسط هنوز پخته نشده است ثانیا در آب ریزند و بجوشانند تا بقدر
مطلوب نرم شود و بی آب نمایند زیاد باشد و آن آبی هم که صرف پختن شده نگاه دارند و پس
از رسانیدن پلیپ بدان بیفزایند در این صورت غلظت پلیپ کم میشود لهذا در حمامهای
انرا قوام آورند و بعضی ادویه بالطبع زود پلیپ شوند و بجز افزودن اندک آبی و مالیدن



اسا

انها علی الرسم ندارند از قبیل تمرهندی و خیارشنبر و بعضی را بیب ها را بدین طریق سازند
که مسحوق بعضی ادویه را مخلوط با قدری آب کنند تا خمیری شود این قاعده در ضمادات بیشتر
مجری است و رُبّ ها ادویه هستند بسیار سریع الفساد و اغلب جزء ادویه مرکبه از قبیل
ربوب و مربیات و ضمادات و غیره اند ؛

شیره نباتات که بعربی عصیره و بفرانسه ــــــ شیره جزئی از ادویه مفرده است
که در دواخانه ها بهمان حالتی که در دوای مفرد بوده یا باندک تغییری بواسطه یکی از اعمال
مکانیکی از خود دوا خارج شده بدون اضافه چیز دیگری و جمیع رطوباتیکه در اجزاء نباتات شیره
انها محسوب میشوند ولی بواسطه اختلاف طبایع این شیره ها منقسم به پنج قسمت شده اند شیره
های دهنی و صمغی و شیری و دانهای فراره ؛ اما شیره هائی متصف اند بصفات آب
و اجزاء صمغی یا هیچ ندارند یا انکه جزء اعظم آن زیت و اغلب از سه نوع خارج نیستند
شیره عصاره و شیره حلو و شیره حامض و اما شیره عصاره غالباً از اجزاء سبز نباتات
گرفته میشود بلکه همیشه از برگ و ساقهای نازک میگیرند و غالباً ترکیب باطن آن عبارتست از
باض البیض نباتی و ماده عصاره و کلر و فیل یعنی ماده سبز نباتی و شیرهای حلو که اغلب از
ریشهای نباتات و ساقهای طایفه کرامینه گرفته شوند خاصیت این را دارند که صاحب
قند قابل تبلورند و اسیدی ندارند و یا انکه مقدار بسیار کمی اسید خالص یا کمی [illegible]
اسید دارند و ترکیب باطنی مجموع انها عبارتست از قند قابل تبلور و بیاض البیض نباتی



و اسید ملیک مالیت و شوروا اسید و مواد عصاره و مواد ملونه و اسید پکتیک و املاح

مختلف و شیره‌های حامض دارای اسید آزادی هستند و نیز همیشه قند غیر قابل تبلور که

معروف بقند انگور است دارند و اسیدهای این شیره‌ها عبارتند از جوهر لیمو که اسید سیتریک

و جوهر سیب که اسید مالیک باشد و بعضی از اوقات از اسید طرطریک یعنی جوهر طرطر

و گاهی این اسیدها تنها باشند و گاهی دو بدو مخلوطند و درین شیره‌ها یک ماده دیگری نیز هست

که کمال شباهت به بیاض البیض نباتی دارد و لی بجهات دیگر این ماده بمجاورت هوا مایه

انقلاب میوه‌ها شود زیرا که حلاوت میوه‌ها را تبدیل باسید کربنیک و الکل نماید و شیره‌های

حامض ملونه و معطره مختلف دارند که طعوم میوه جات بسته بآنها است و تمام آنها پکتین و ماده

مواد

ملعبه نیز دارند اما شیره‌های روغنی عبارتند از روغنهای معروف نباتات و اغلب ماخوذند از

بروز و بندرت از ریکاریها و این شیره‌ها یا مایعند یا جامد و اغلب اجسام مرکب کننده شان

در هر دو صورت یکی است و سبب اختلاف صورتشان باختلاف مقادیر آن اجزاست بلکه

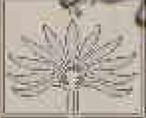
اجسام چربی که ماخوذ از نباتاتند بقدری با دسومات حیوانی متشابه‌اند که نمیتوان میان آنها

فرقی گذاشت و جمیع چربیها عبارتند از مارگرین و استیارین و اولئین و گاه میشود که

۳ بایکدیگر مرکب اند در شیره‌ها سقزی در نباتات عبارتند از سقزهای مخلوط و ممزوج

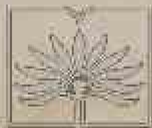
و محلول در اولهان فراره و جهت اخذ آنها اغلب ساق نباتات را شکاف دهند تا بر در

از آن شکاف خارج شود در صورتیکه دهن فراره زیاد باشد آن شیره خارج شد بیست



مایع باقیمانده آنوقت آن مایع را تروباتین نامند یا هم آنکه بعربی بلسان گویند از قبیل بلسان مکی
و بلسان کوپاهو و تروباتین کاج و تروباتین سرو کوهی و اگر مقدار روغن فرار کم باشد و آن یکی
خارج شود آنچه باقی بماند سقزی نامند و از این قبیل است سقز کاج و مصطکی و علک البطم و غیره
و وقتی که این سقزها اسید بنزوئیک یعنی جوهر حسن لبه و جوهر بل که اسید سینامیک هستند
داشته باشند انهارا نیز بم نامند از قبیل بم تولو و حسن لبه و غیره و امثال اینگونه شیره‌ها در دوا
خانه‌ها بندرت مستعمل میشود و اغلب عمل زراعت و تجارت است اما شیره‌های شیری همیشه بقدر بسیار
عبارت اند از یک ماده سقزی آمیخته با شیره مائی و رنگشان شبیه بشیر است و قریب بیشتر
اینکه ماده عامل همان جزء غیر محلول است همین شیرها هستند که جمیع صموغ سقزی و دوا را
تولید میکنند از قبیل انقوزه و اشق و کندر و بعضی اوقات شیری بودن این شیرها بسته
سقزهای زیت شلاه در شجرالبقر بجای سقز موم است و در بسیاری از طایفه اوفربیاسه از
قبیل فرفیون بجای سقز کائوتشو است و اغلب این شیرها متعلق به دوا سازیست اما ادهان
فرار یا شیره‌های حقیقی هستند که در اوعیه مخصوص نباتات جا دارند و سرعت تصعید شان
مایه این است که همیشه بواسطه تقطیر میتوان انهارا گرفت و در فصل ادهان فراره گفتگوی
مبسوطی خواهیم کرد ∴

فصل چهارم در ادویه که بواسطه حل تهیه میشوند ∴ از طبیعت حل کننده و حل شونده
و طرز اجزاء حل محلولات را به قسمت میتوان منقسم نمود اول محلولاتیکه جزء حل کننده شان



باقی میماند جزء دواست دویم محلولاتیکه مقطر شوند در آنها نیز حل کننده جزء دواست سیم

محلولاتیکه حل کننده شان خاصیتی ندارد و عارضی است و بواسطه عمل تبخیر خارج میشود و این ۳

فقره محلول طرز اعمالشان بطریق غیر مشخص و مختلف است که نمیتوان آنها را بیکدیگر شبیه کرد

در حل — حل عبارتست از ذوب جسم جامدی یا پنهان کردن بخاری در مایعات و عمل حل

آنستکه ذرات اجسام جامده و بخاریه منقسم شوند بالتساوی در مابین ذرات اجسام مایعه

پراکنده و متفرق شوند بطوریکه این ذرات نسبة بیکدیگر قرینه واقع شده باشند و اجسام

جامده کیفیات باطنی خود را از دست نداده صورت ظاهرشان تغییر کرده و سبب حل فی

الحقیقة معلوم نیست بعضی حمل بر قوه افینته کرده اند و گفته اند جسمی که حل میشود در مایعی

افینته اش از قوه اتصالیه زیادتر است و در صورتیکه قوه اتصالیه زیادتر از افینته باشد

حل صورت نگیرد ولی بنا در یک حدی میرسد که حل تا مقداری وقوع مییابد پس بنابر اینکه

در شرایط ترکیب نسبت آنها در کتب شیمیائی و ترکیبات اجسام ذکر کرده ایم مخالف

قوانین نسبت ساده و مرکب است و از سمت دیگری چون نقطه غلیان آب در صورتیکه

محلولی داشته باشد مرتفع تر است لهذا میتوان گفت که یک اثر شیمیائی نیز هست

ولی چون بعضی اجسام هستند که این حالت را ندارند یعنی مایه تعویق غلیان نشوند پس میتوان

گفت که حل هیچوجه تعلق بافینته ندارد در حین حل همیشه نزول درجه حرارت میشود زیرا که

اجسام جامده در حین استحاله جذب حرارت مخفی مایع کننده ولی این عمل باقی نمیماند

مگر وقتی که افینیته جسم جامد را با مایع ثابت کنند مثلاً یکپارچه کلرور دو کلسیوم خشک را اگر
در آب اندازند عوض نزول درجه حرارت ارتفاع یابد زیرا که حرارت محدثه از میل ترکیبی جسم با آب
راجع باستحاله آن است ولی قبل از حل اگر کلرور دو کلسیوم را مرکب کنند با یکمقدار شایسته آب
و بعبارة اخری و انتهای متبلور شدنش را در آب ریزند تولید برودت شود نه حرارت پس میتوان
قاعده کلیه قرار داد که مطلقاً در حین حل نزول درجه حرارت میشود مگر وقتیکه بعقبی بروز برودت نشود
و این علت اغلب بواسطه ترکیب مایع است با جامد و در فرانسه فرق است مابین سلوسیین

دیسلوسیین

و دیسلوسیین که حل طبیعی است و در صورتیکه جامد بعینه در محلول بحالت طبیعی خود باقی ماند و پس
از تفریق مابین حل کننده و حل شونده جسم مذکور بصورت سابق مراجعت نماید و دیسلوسیین
که حالت شیمیائی است در صورتی است که حالت جسم جامد در محلول مختلف باشد از حالتی که
قبل از حل داشت و پس تبخیر حل کننده طبیعت جسمی که بجا ماند باید مختلف باشد با آنچه قبل از حل
بود مثلاً قند یا نمک را در آب ریزند سلوسیین گویند و فلزات را که تیزاب حل کنند دیسلوسیین
گویند ولی بواسطه اینکه این دو اسم صادق میآید بر دو عمل متجانس و معاین اغلب اعتنا بلفظ
نکنند و این دو لفظ را در هر دو مورد بدون ملاحظه استعمال نمایند و محلولات دواسازی را
ما در سه شعبه ذکر کنیم اول اسباب و طرز حل دویم اجسام قابل الانحلال سیم اثر مخصوص
هر یک از حل کنندگان

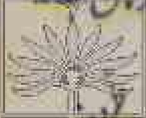
شعبه اول در اسباب حل — حل مفرد عبارت است از محلول ساختن جسم جامدی در مایعی



دوایه امتیازش از حل مرکب آنست که تمام جامد در مایع نهان میشود در صورتیکه این مایع بقدر ارشی
بقدر کفایت بوده باشد و اگر جسم حل شونده نرم باشد بعلت زیادتی مجاورت مابین ذرات
عمل حل زودتر صورت گیرد خاصه در وقتی که مکرر بهم زنند و بهترین قواعد حل آنستکه جسم جامد را
در مایع گذارند معلق نگاهدارند بمرور پردهای مجاور جسم جامد سیر شوند پس ثقیل تر گردند لهذا
پردهای دیگر بجای آنها آیند و قس علیهذا پس همیشه یک حرکتی در مایع پیدا میشود که
سببش مجاورت ذرات مایع است با ذرات جسم جامد و این عملی است که از بهم زدن نیز جاری
میگردد و عمل حل هم در برودت و هم در حرارت میشود و عموما اجسام در حرارت قابلیت
انحلالشان بیش از برودت است پس صعود درجه حرارت یکی از اسباب تقویت قابلیت
انحلال یا سرعت حل است و در حین حل جهة ارتفاع درجه حرارت هم باید ملاحظه مایع حل کننده
و هم ملاحظه جسم حل شونده را نمود و آب چون بواسطه حرارت و برودت ماهیتش تغییرپذیر
نیست جهة حل ادویه در حالت گرمی یا سردی بالتساوی معمول است و الکل و اتر نیز این حالت را
دارند بشرطی اینکه از نقطه غلیان تجاوز نکنند و آب چون بی قیمت است در ظرف دهان باز میتوان
گرم نمود ولی محلولات اتری و الکلی را جهة گرم کردن باید در ظروف تقطیر ریخت و شراب چون با حرارت
فاسد میشود هرگز محلولات گرمش را نمیسازند و روغنها نیز میتوانند تا یک حدی گرم شده
ولی اغلب از صد درجه حرارت تجاوز نکنند و ادویه که مواد سریع التصعیدی از قبیل ادهان
فراره دارند محلولاتشان یا باید در حالت برودت باشد یا در ظروف دهان بسته

و مایل به نشیب طرف کردند

گرم



ظروف جهة حل اثری ندارد ولی درصورتیکه مواد منظوره دارای چیزی باشد که تواند ظرف فلزی را خورد
باید ظروف غیر مؤثره بکار برد واغلب ظروف دواسازی از آهن ومس ونقره و بهتر از همه طلائی
سفید وچینی وشبه آن است :

درخیسانیدن که بفرانسه maceration نامند عملی است که ادویه را
مدت زیادی یا کم درمایع قابلی بحرارت متعارفی میگذارند تا برو اجزاء محلوله اش حل شود واین عمل
درصورتیکه دوا سریع الفساد باشد راجح برجمیع انواع است ونیز درصورتیکه چندین ماده محلول داشته
باشند وتفریق مابین مواد کنند نیز اینگونه حل ترجیح دارد مثلا جمیع شرابهای طبی را نظیر
ماسراسیون مینمایند درریشه هائیکه هم ماده عصاره دارند وهم ماده نشاسته جهة تفریق
این دو ماده با عمل ماسراسیون اول اجزاء محلوله درحرارت متعارفی را از آنها خارج کرده و پس
ازگرفتن آن اجزاء جهة گرفتن نشاسته یا پختن آن بحرارت جوشش عمل را تمام کنند ومایعی که بواسطه
عمل ماسراسیون دوائی را محلول کرده ماتره یا ماتزانوم نامند ومنظور از ماسراسیون مینمایند مختلف است
وگاهی بجهت حفظ ادویه مانند ترشیها وگوشت وماهی وامثال آنها که درآب نمک نگاه دارند تا از
نمک سیر شوده دیگر متعفن نگردد وگاهی عمل ماسراسیون جهة تهیه اعمال دیگر است مثلا درصورتیکه چوب
یا ریشه سختی را خواسته باشند اجزاء محلوله شان را بگیرند بهتر آنست که مدتی قبل از جوشانیدن
درمایع فرو برند بلکه بدین واسطه مایع کم کم نفوذ در خلل وفرج ادویه کند وانقلابات زری که در ... نباتی ادویه

بود مجدداً عود کند پس استعداد حلش زیادتر میشود

دم کردن نامند بدین طریق است

که مایع را جوش آورند و در روی دوائی که منظور است بریزند تا ماده قابل الانحلالش محلول گردد

و در حینی که محلول گرم است بقدر کفایت اجزاء قابل الانحلالی محلول می ماند ولی بتدریج سرد شدن

مایه ضعف قوه انحلال میشود پس دم را همین در ادویه لطیفه و بسیار دقیق کنند که مایع

بسرعت در آنها نفوذ کند میکنند از قبیل گلها و برگها و در آبهائی که معطرند نیز معمول است زیرا

که غلیان موجب صعود ادهان فراره آنها میشود و مایعی که از دم حاصل میشود انفوزه یا انفوزیم

میگویند و دم در اغلب مواد مستعمل است و در اغلب دواها و نباتات همین قدر که بقدر کفایت

خورد باشند و بدقت دم گذارند تمام ماده حاصل محلول میشود بدون فساد و اگر چه جمیع

مایعات میتوانند در دم استعمال شوند ولی اغلب آب مستعمل است و الکل و اتر بندرت استعمال

میشود

هضم گویند عملی است که دوائی را تا مدتی

در مایع نگاه میدارند ~~درجه حرارت~~ و درجه حرارت این مایع همیشه یکی نیست بلکه همه وقت باید

بیش از حرارت متعارفی و کمتر از نقطه غلیان باشد و در ترشیدن اغلب مقدم افعال

دیگر است خاصه در ادویه سخت و ثقیل و خشک که مایع مستعمل سریع النفوذ باشد این عمل

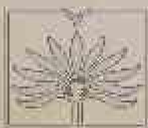
بسیار خوب است مثلا در ادهان طبی عمل در ترشیدن بسیار نافع است زیرا که هم زیادتی

هضم



حرارت مایف در دهن شده و هم برور مجاورت ماده منظور حل شده و وقتیکه اجزاء دیر شیون
سریع التصعید نباشد اینعمل را در ظرف سفالی یا حمام ماریه با چند حبه زغال میتوان جاری نمود ولی
در صورت آتش دادن باید زیاد مواظبت نمود که تجاوز از درجه نکند و وقتی که مایعات مستعد قیمتی
داشته باشند از قبیل الکل و اترامعل را در ظروف تقطیر جاری کنند ⁂

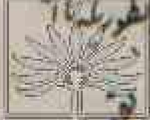
جوشانیدن Decoction بفرانسه نامند و وقتیکه مدتی دوائی را در مایعی
میجوشانید مایع محصول را جوشانده نامند معلوم است که درجه حرارت بسته بطبیعت مایع است
و نقطهٔ غلیان مایع را باید دانست مثلا در آب صد درجه و در الکل ٧٤ درجه حرارت باید داد ولی
با اسبابهای مخصوص که بخار راه فرار نداشته باشد میتوان غلیان را بتعویق انداخت و عمل
جوشاندن حرارت زیاد و مدت بسیار لازم دارد لهذا جمیع مواد محلوله حل شود بلکه بعضی
اجسام که خود قابلیت انحلال ندارند بتوسط سایر اجسام محلوله در مایع مانند مثلا روغن تند
سوسن در مطبوخ این ریشه یافت شود و سقز غیر محلول گیاک در محلول آن باقی میماند و گاه
شود که جسم جدیدی که در آب نیز تواند حل شد بواسطه جوشانیدن تولید میشود مثل سریشم
که تولید میشود از عمل جوشش در اعضای حیوانی و در فصل مواد حیوانی در این باب گفتگو خواهیم
کرد و بعضی اوقات پس از جوشاندن بعضی مواد فاسد شوند مثلا تلخی لیکن زایل و جذب آن کسرشان
کنند و غیر محلول گردد پس در صورتیکه ادویه لطیف و سریع التلف باشند هرگز نباید جوشانند
مثلا اصل السوس را باید دم کرد نه اینکه بجوشانند و ریشه هائیکه نشاسته دارند مواد عصاره



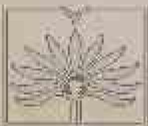
نباید جوشانید

زیاد است و هم جوهرهای دوراتها بد جوشانید زیرا که مایع غلیظ لزجی حاصل میشود و بر کیفیت آنها میفزاید
و مواد معطره را هم نباید جوشانید مگر در صورتیکه بخواهند دهن فرارش را خارج کنند و در فرنگستان
حال جوشانده کم مستعمل است و اغلب ادویه را دم میگذارند

لیکسیویاسیون Lixiviation عملی است که مایعی را خواه گرم خواه
سرد در روی جسمی که بطور پرده‌های ضخیم یا نازک ترتیب داده اند میریزند تا مرور مایع خارج کند آنچه از
اجزاء محلول که دارد در مایع بماند و این عمل بسیار مفید است در صورتیکه جسم محلول نسبت با آن
دوا بسیار کم باشد زیرا که اگر بخواهند بواسطه جوشش آن ماده را بگیرند باید ظروف بسیار بزرگ
بکار برند و با وجود این منظور بخوبی عمل نیاید دلیل ترجیح این عمل آنستکه وقتی که جسم جامدی آلوده
با یعی شد تمام مایع از آن خارج نشود بلکه بواسطه قوه تشربیه قدری از آن فیمابین ذرات جسم جامد
باقی ماند فرض کنیم که بقدر قوه انحلال مواد جسم مایعی در روی این جسم بریزیم آن مایع بعضی بواسطه
قوه تشربیه در آن جسم باقی ماند مجددا آب بر او بیفزایند باز مقدار زیادی ماده محلول در آبی که فیمابین
این جسم جامد است باقی میماند پس مجددا باید عمل را تکرار کرد تا وقتیکه تمام جزء منظور خارج شود
فرض کنیم بر عکس که یک پرده آب نفوذ کند در یک ماده کوبیده که چند جنة قابل الانحلالی داشته
و آن آب املاح محلوله که در منفذش واقع میشوند حل میکند اگر پس از نفوذ آب اول در ثانی آب
افزایند آب اول را بیرون میکنند بدون اینکه با آن ممزوج شود آب اول چون از پرده تازه عبور
میکند آنچه املاح تازه می بیند محلول میسازد بدین طریق تکرار این عمل را تجدید کنند بطوریکه تا آب



بقعر ظرف میرسد از اطلاع سیر شده باشد پس یک پرده بسیار نازک آب چون برود
وتدریج از پردهای آن دوا میگذرد اجزاء قابل الانحلالش را محلول میسازد و با اسبابهای متعارفه
این عمل بخوبی بعمل نمیشود و جاری نمیشود زیرا که مایع در تمام نقاط دوا بالتساوی نفوذ نمیکند بجهت
اینکه یک معبر تازه پیدا کند مانند جوی و از آن خارج شود و علاوه بر این پردهای مختلف مایع بیکدیگر
مخلوط میشوند و اجزاء محلوله در جای خود تقطیرهای نقطه ای متخلخل بوجود کنند که بسبب سرعت
و سهولت جریان مایع گردد و با وجود جمیع نواقصی که بآن مترتب میشود هیچ چیز باین پوشیدن چشم از
منفعت این ادویه نمیشود و مستعمل در لیکسیویاسیون با گرم و سرد آب بنا بر آنچه منظور میشود مثلاً
وقتیکه تمام مواد محلوله حل شوند بهتر آنست که حرارت را معین قرار دهند زیرا که اقوی و سهل الانحلال
و کثیر الحل و قلیل الحجم میشود ولی در صورتیکه عمل کنند در مخلوطی از اجسام مختلف الحل ~~و بخواهند~~
و بخواهند که فیما بین آنها جدائی افکنند اولی آنست که آب سرد بکار برند تا برخی را محلول و برخی غیر
موثر افتد و یا آنکه اثر بسیار کمی در آنها کند مثلاً پتاس بازاری را اول آب سرد در او بریزند تا کربنات
دو پتاس را حل کند و سولفات دو پتاس و کلرور دو پتاسیوم باقی ماند و همچنین است
سود مصنوعی اول آب سرد در ریزند که سولفور دو کلسیوم غیر محلول و کربنات دو سود محلول گردد و جهت
عمل لیکسیویاسیون ادویه را نیم کوب کرده و در روی چهار چوبه پارچه داری یا سطل چوبی یا ظرف
دیگری که در سمت تحتانیش سوراخی باشد بریزند و در نزدیکی آن سوراخ چند پارچه بزرگتر از آن دوا
یا قدری کاه گذارند تا سوراخ گرفته شود و بعد آب در روی آن بریزند و بتدریج که آب نفوذ کرده خارج



شد بتجربه آب کشنده و گاه شود که اول سوراخ را بگیرند و بگذارند تا مدتی آب مجاور دوا باشد و اصل فعل
در صورتی است که ادویه قوه اتصالیه شان زیاد باشد و بصعوبت اجزاء محلوله را از دست دهند
و سابق بر این عمل در دواسازی تدریج ساختند و اول معروف بقاعده انتقالی کردند زیرا که مایع
از پرده به پرده دیگر نقل میشد و اگرچه شیمیاپان و دو پیکه ابتدا از اعمال شیمیا این گونه عمل را معمول
داشتند ولی در اعمال دواسازی برادران بولای اول اشخاصی هستند که این گونه عمل را استعمال
نمودند پس قاعده انتقالی لیکسیویاسیون است که در مواد نباتی یا حیوانی معمول است و آنچه از
بیانات علمیه بر می آید در عمل خلاف آن ظاهر میشود اولا آنکه همیشه در مقدار کمی از مخلوط عمل
میکنند و خوب نرم میکوبند و بیشتر دوا را متراکم میکنند و برادران بولای جزئی چیزی در این
باب نوشته ولی سنی منش صاحب در ریشه راتانیا و ریشه عشبه بکار برده و دو پلان صاحب در
گرفتن عصاره پوست ریشه انار معمول داشت و بعضی دواسازان دیگر از آن جمله مؤلف کتاب
سوبیرا است و اکنون معلم مدرسه دواسازی طب پاریس است از عمل لیکسیویاسیون
بسیار دقت کرده و بتفاصیل نوشته فرض کنیم جسمی را بجا دوا از کردیم بدین طریق که اول نرم
سائیدیم ماده منظور را در یک انبوبه ریختیم و انبوبه را بخوبی در دهان شیشه در دار نصب نمودیم
و دهان انبوبه را نیز با در شیشه مسدود کردیم و در سمت تحتانی لوله قدری پنبه نهادیم تا محافظت
کند و یک پارچه کاغذی فیمابین انبوبه و ظرفی میگذاریم که هوا بسهولت تواند خارج شود و بعد
اثر افزودیم و این اثر بمرور نزول میکند و هوائی که فیمابین ذرات دوا است خارج کرده و اجزاء

معمول معروف به

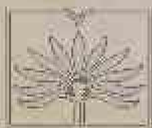


حل

محلول را حل کنند و در ظرفی ریخته شود باز از آن تجزیه کنند تا وقتیکه دیگر چیزی نماند مطابق شکل بعد
آب با الکل اضافه کنند تا آن اتری که فیمابین ذرات دو امانده خارج نمایند و خود بجای آنها باشند
بطریقیکه این آب بخصوصه تعفین اتری میتوان ساخت در کمال صفا بدون اینکه چیزی تلف شود
و بعضی ظروف دیگر استعمال کرده اند و آنچه ذکر کرده ایم در اثر لیکسیویاسیون با الکل و آب سرباید
مرعی شود ولی باید با یک سرپوشش در اسباب البته بجهت اینکه تبخیر صورت نه بندد ؛

در موادیکه متاثر از حل کنندگان اند — اغلب موادیکه در اجسام حیوانی و نباتی موجودند و محلول
در یکی مایعات میشوند عبارتند اولا از اسیدهای نباتی محلول در آب و الکل ات ثانیا — الکلهای
نباتی که ترکیبات طبیعی شان محلول در آب و الکل است ثالثا — سقزها و عطریات که در آب غیر
محلولند و در الکل و اتره و ادهان ثابته و فراره حل میشوند رابعا — رغنهای چوب که اتره و عطریات
بهترین حل کنندگان آنها است و با یکدیگر مخلوط میشوند بهر مقداری که باشند خامسا — شکر که محلول است
در آب و الکل مگر در صورتیکه الکل زیاد تند باشد و قند انگور که در الکل اسپید قوی محلول است
سادسا صمغ که در آب سرد محلول و در الکل و اتره و ادهان غیر محلول است سابعا — نشسته که
حل نمیشود مگر با آب جوشش ثامنا مواد عصاره که محلولند در آب و الکل ابدار و غیر محلول در الکل
تاسعا بیاض البیض نباتی و حیوانی که گاهی محلول و گاهی غیر محلولند در آب ولی همینقدر که منجمد
شوند غیر محلول میشوند عاشرا پرده زنبوری حیوانی که بمرور با آب جوشش تبدل به ابریشم
شود و در آنصورت محلول در آب و غیر محلول در سایر مایعات است ولی در ادویه نمیتوان گفت

صرف وازم



که حکما فلان چیز یکه محلول در مایع است و در صورتیکه جداگانه باشد در انمایع نیز محلول است و در
صورتیکه ممزوج اجزاء دوائی دیگر شود و درین باب گفتگوهای مجهوله است که از ترقی علوم دوا
سازی معلوم خواهد شد و جمیع اعمال دواسازی که متعلق بحل است منقسم میشوند بعدد حل کننده گون
آنها که عبارتند از آب اتر والکل وشراب و سرکه و آب جو وادهان :

در محلولات مائی

[illegible] که بقرار [illegible] زلال گویند آب چون
بواسطه حرارت تغییر ماهیت پیدا نمیکند واگر چیزی از آب تلف شود با حرارت بعلت کثرت
آن و عدم بهاء آن ضرری مترتب نیست و اغلب در حل ادویه حتی الامکان مستعمل است زیرا
که حرارت در صورتیکه در دواء حل شونده ضرری وارد نیاورد ضرر حل کننده سهل است وعلاوه
براین مواد محلوله نباتی وحیوانی در آب بسیارند مثلا انواع شکرها و صموغ و بیاض البیض نباتی
و مواد عصاره و تنین که نیز ذکر کردیم که بواسطه حرارت بافته زنبوری تبدیل به ابریشم میشود و [illegible]
نیز محلول میگردد و آب در ادهان و سقزها غیر موثر است و اندکی از ادهان فراره را حل میکند ولی
قابلیت انحلال جسمی با اطمینان وجود آن جسم در محلول دوائی نیست زیرا که محتمل است
که وجود جسم دیگری مورث عدم انحلال آن شده باشد واز این بابت نیز ممکن است که جسم
غیر محلولی بواسطه جسم محلول دیگری حل گشته باشد چنانچه مکرر مشاهده میشود که ادهان
وسقزها در محلولات مائی یافت شوند وصور مختلفه که محلولات مائی پیدا میکنند عبارتند
از تیزان و [illegible] ایوزم و بوتین یعنی الکوتت و موسیلاژ و امولسیون



اما تیزن — شربتهائی هستند که در آنها بعضی مواد دوائی محلول ساخته اند چون جهة شرب مریض معمول اند بسیار رقیقند و چندان دوا محلول ندارند و اغلب جهة ملاحظه طعم و عدم نفرت مریض شکر یا عسل یا سایر شربتهای ساده یا یکی از شربتهای دوائی بدان ضم کنند :

اپوزم — اختلافشان با تیزنها آنست که ماده دوائی بیشتر دارند و اغلب جهة شرب متداولی مریض معمول هستند فی الحقیقه تیزنهائی هستند که اغلب از نسخه طبیب ساخته میشوند و چون خواص تیزنها و اپوزمها بسته بمواد عصاره و نباتات است در فصل عصاره به تفصیل ذکری از آنها خواهد شد :

بوین bouillon یکنوع اپوزمی است که ماده دوائیش گوشت حیوانات است و اجزاء ترکیب کننده آنها مختلفند زیرا که مقدار کثیری از اجزاء حیوانی محلول دارند و علاوه بر این اغلب بقولات یا علفی با آنها اضافه کنند :

اما موسیلاژ mucilage لعوق — ادویه مایعه هستند باختلاف لعوقیت که بطیئی السیلانند و سبب غلظتشان صمغ یا مواد عصاره است و اختلافی با سایر محلولات صموغ ندارند مگر بواسطه آنکه مقدار صمغ در اینها زیادتر است و این ادویه را بفارسی لعاب میتوان ترجمه کرد :

اما امولسیون émulsion — ادویه هستند مایعه بصورت شیر که گاهی آنها را یکنوبت خورند و گاهی بدفعات فنجان فنجان بنوشند و چون ترکیبات آنها مختلف است خواص آنها نیز مختلف است



واغلب آن مایعی که حاصل میشود از سائیدن یکی از حبوب از قبیل بادام و رنگ آن سفید برنگ شیر است
و این لعابات همیشه دارای ادهان ثابته و بیاض البیض نباتی و ماده جبنیه و اندک صمغ و مواد حلوه حامض
هستند یک زرده تخم مرغ را در آب بزنند یعنه مانند شیر همان حبوبات شود زیرا که روغن آن در
آب آمیخته با بیاض البیض مانده گاهی امولسیون های بدل نیز سازند بدین طریق که روغنی یا صمغ
سقزی و یا سقزی را بواسطه لعابی امیخته در آب کنند ؛

الکل

محلولات الکل مایعی است بیرنگ با بوی تند معطر با طعم تند محرق مرکب از اکسیژن و ئیدروژن
و کربن بمقداریکه میتوان او را بحجم واحد ترکیبی دانست از بخار آب ئیدروژن با کربنه فرمولش این است
$C^4H^6O^2$ و در صورت خلوص در پانزده درجه حرارت وزن مخصوصش ۵ر۷۹۴۲
است و بسهولت جوشش آید در ۷۶ر۴۱۵ درجه حرارت ولی در صورتیکه آب داشته باشد
نسبت بمقدار آب نقطه غلیانش مرتفع تر شود و بخاریکه در حین جوشش الکل آبدار متصاعد میشود
مخلوطی است از بخار الکل و بخار آب و چون الکل سریع التصعید است کم کم مقدار آن در بخار اینکه
متصاعد میشود پس نقطه غلیان آب مرتفع تر گردد ؛

کمتر میگردد

الکل فسفر و گوگرد و ید و سقزها و ادهان فراره میشود و یک بجمیع (ولقریبا بجمیع) اسیدها و تنین و جوهر مازو و الکلهای
نباتی و قند انگور را حل میکند و صموغ و بیاض البیض نباتی و نشاسته را بهیچوجه محلول نکند و اجسام
چرب را نیز اندکی حل کند خاصه باعانت حرارت معلوم است که مقدار آبی که مخلوط بدوست بسیار موثر
در خواص حل آنست مثلا عرقهای متعارف مثل نی شکر و مواد عصاره و صموغ سقزی را حل میکند و دو ل



ترطی

که در الکل جهة دوا لازم است خلوص آن و درجه قوت آن است و الکلهای بازاری اغلب اجزاء خارجه

دارند خواه بواسطه اشیایی که مایه تخمیر شده اند یا بواسطه عدم مواظبت عرق کش و یا بواسطه

مواد دیگر که در مدت ماندن در انبار حل نموده اند و الکلی که از شراب آمده طعمش پاک و خالص است این الکل

در ادویه بهترین اقسام آنست و الکلی که از تقطیر سیب زمینی و غلات و چغندر میگیرند اغلب

بو و طعمشان نامطبوع است و این بسته بروغنهای فراری است که حل کرده اند و الکل وقتی خوب است

که اگر با آب مخلوطش کنند کدر نشود و بو و طعم مکره نداشته باشد و بهتر این است که الکلهای

قبل حمـ

بازاری را از استعمال در محلولات یک تقطیر مجددی بکنند در حمام ماریه قرع و انبیق تا مواد

ثابته اش گرفته شود و از تجدید تقطیر درجه الکل زیادتر نشود ولی اگر تقطیر را بدفعات کنند

سر آب آن درجه اش بیشتر خواهد بود و اغلب بهمین تقطیر قناعت میباید کرد و در صورتیکه

بخواهند الکل خالص بسیار غریب بدست آورند آنرا در روی اجسامی ریزند که جاذب آبند

و غیر موثر در الکل اند از قبیل سولفات دوسود و استاس دوپتاس و کلرور دو کلسیوم

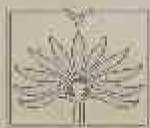
و کربنات دوپتاس و آهک آب ندیده تقطیر کنند و عیب سولفات دوسود اینستکه

ارزش کم است و استات دوپتاس بالنسبه گران بها است و کلرور دو کلسیوم قدری

الکل هم نگاه میدارد ولی میتوان آنچه در قرع مانده دوباره با آب مخلوط نموده تقطیر کنند

و آهک نیز مقدار زیادی از الکل را تلف می نماید نه از بابت اینکه با و یک ترکیبی بوجود

آورد بلکه از بابت این است که غبار کثیر بسیار ریزی حاصل می شود که چون عایق حرارت است

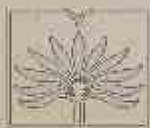


مانع صعود الکل است و علاوه بر این عیب اینکه آنست که در صورتی که بقدر کفایت استعمال
شده باشد اندکی بطور امتزاج مخلوط با الکل میماند پس بهتر است و بهتر آنستکه چند روزی
بگذارند آرام بماند و بعد صاف رویش را تقطیر کنند علامت فقدان اینکه آنستکه رنگ
تورنسل قرمز را تغییر ندهد و بهتر از جمیع اینها کربنات دوپتاس است و در ادویه جات
۹۰ درجه کافی است و در صورتیکه الکل صرف خواسته باشند با کلرور دو کلسیوم مذاب
تقطیر کنند و یکنوع الکلی است معروف بعرق و درجه اش از ۷۴ است تا ۵۹ و در
فرنگستان این عرق زرد رنگ است زیرا که رسم آن ولایت آنستکه عرق را در خمرهای
چوب نگاه دارند بعضی مواد محلوله در الکل حل شود و از آن رنگین کند ؛

در تعفینات الکلی — محلولات الکلی مختلفه هستند که مستعمل در طب اند الکل در اینجا است
هم حل کننده است و هم حافظ و هیچ از خواص ادویه نکاه نمیشه از برای طبیب مخلوط
غلیظ محفوظ بمقدار منظور خاطر دارد معلوم است که در موادیکه صمغ شان زیاد باشد یا آنکه
نباید استعمال کرد زیرا که صمغ غیر محلول است و بعضی از ادویه سقوی را نیز تعفین میکنند
اغلب تعفینات الکلی در ادویه است که ماده عصاره شان زیاد باشد با آنکه این مواد مخلوط
بابت با قوای مختلف کمتر باشند از بین ذکر تعفینات الکل را راجع بفصل عصارات میکنیم در صورتی
الکلاتور که نباتات تازه را در الکل تعفین کنند جهت تشخیص این قبیل تعفینات را آن نامند
در تعفینات اتری — تعفین اتری در صورتیکه دوا محلول شده



از قبیل کافور و فسفر و کلرور دو فر و غیره عبارتست از محلول آن اجسام ولی در صورتیکه اجزاء دوا
متعدد و قابلیت انحلالش کم باشد مدتی الخجم و از زاجی و ربکه دیگر بطریق ماسراسیون
میگذارند و آن ادویه از قبیل تلو و غیر اشهب و جنبه پد سبز و شک اند که همین قدر در تعفنات
آنها بعمل ماسراسیون قناعت کنند و جهت ادویهای دیگر باید عمل لیکسیویاسیون نمود
و این عمل بسیار نافع است زیرا که از یک بابت تقریبا هیچ از تلف نمیشود و از طرف دیگر
جمیع ماده عامله که در اثر محلول مانده و هیچ اثری در روی دوا نماند زیرا که آب بخوبی جای اثر دیگر
بدون امتحان باز و مواد یکه از محلول میکنند از قبیل ادمان نابنه و فراره و سعترها و کلرو قبیل است
و اغلب تعفنات اثری طور دیژیتال و بلادانه و بزرالبنج و اکونیت و شوکران و جنبه سبز
شرابهای طبی — شرابهائی است که یک یا چندین دوا مخلوط داشته باشد و شراب
مانند تعفنات الکلی خاصیت این را دارد که ماده عامل دوائی را همیشه در خود نگاه میدارد
و جهت طبیب گویا دوای تازه و آماده ایست ولی باید ملاحظه شراب را هم کرد زیرا
خاصیت دوا را دید و شرابها همه بیک قوت نیستند باید دوا را از خود مقدار الکلی که
در شراب است بسنجد و در جاهای سرد و ظروف دهان بسته محافظت کنند تا ارزشش
فاسد نگردد ❊
در آب جوهای طبی ـــــــ آب جوی است که صاحب دوا
باشد و چون آب جوی بسیار سریع الفساد است ادویه که با و میسازند نیز



زود فاسد شوند و آب جوی که اکنون در طب مستعمل است آب جو پوست کنده و آب جوی تخمیر شده

سرکه‌های طبی استدل که بفرانسه گویند سرکه‌ایست که دوائی

محلول داشته باشد یا بعمل باسراسیون میسازند که کمال شباهت را با تعفین خمری دارد یا آنکه

تقطیری میکنند و در این صورت جز اجزاء فراره سرکه و نبات چیزی نخواهد داشت و در فصل عصارات

از اینگونه تعفینات دغیرها ذکر خواهد شد ؛

حل اجسام چرب محلولاتیکه با اجسام حاصل میشود بعلت رقت و غلظت از دو شق خارج

نخواهد بود یا رقیقند معروف بروغن دوائی یا آنکه غلیظ و نیمه جامدند پماد گویند و ماده نباتی که

محلول در روغن میتواند شد عبارتست از سقزها و ادهان فراره و کل بروفیل و در بعضی از نباتات

نیز ماده عامل حل شود از قبیل شوکران و نباتات طایفه سلانه و در فصل چربی گفتگوی کاملی

اُلیئولِه

در این باب خواهیم نمود اجسامی که در ادهان فراره حل شده‌اند گویند و عمده این ادویه بسیار

محصورات و منحصر است بادویه که ماده سقزی یا چربی یا دهن فراری داشته باشند و اکنون

بجز یک دوا از این قبیل ادویه مستعمل نیستند و آن کوکرد است که در جوهر بادیان محلول

و این محلول در جب مرثن صاحب معمول است ؛

در ادویه ئیکه بواسطه تقطیر ساخته میشوند تقطیر عملی است که اجزا فراره جسمی را از آن

جدا کنند و همیشه در ظروف دهان بسته این عمل جاری میشود از بابت اینکه مایعات خاصیت

اجزا دارند که با حرارت تبدیل به بخار شوند و بخارات با برودت میعان پذیرند و اسباب تقطیر



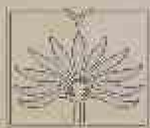
معروف است یا در قرع و انبیق مسمی معروف به الامبک میشود و یا در قرع بلور نقشی که در کتاب شیمی
به تفصیل ذکر شده ؛

در ادویه که بواسطه تبخیر حاصل شود در عصارات ؛ پس از اینکه اجزاء دوائی حیوان یا نباتی محلول در
آب یا مایع دیگری شد چنانچه آن مایع را دوباره از دستش بگیرند آنچه باقی می ماند عصاره نامند
پس معلوم میشود که منظور از این عمل خارج کردن حل کننده زیادتی است ولی اگر دوا بکلی محلول شده
اجزای این عمل مشابه است و اغلب منظوری که از ساختن عصارات دارند این است که در حجم کمی دوای
زیادی داشته باشند و تغییری در ترکیب باطنی دوای حیوانی یا نباتی داده نشود و عصارات بر چند قسم اند
اول عصاراتی که از آب میوه جات بگیرند دوم عصاراتی که از آب نباتات جدا کنند سیم عصاراتی
که آب حل کننده آنها بود چهارم آنهائی که شراب حل کننده آنها بود پنجم آنهائی که سرکه داشته
باشند ششم الکل هفتم اتر هشتم عصاراتی که با مواد حیوانی ساخته شده اند و چون مواد عصاره
بتفصیل در فصل خود ذکر خواهد شد طرز مختلف گرفتن اقسام عصارات نیز در آن فصل مسطور خواهد شد

مختلفه

در ادویه که مقدار کثیری قند دارند ؛ اینها عبارتند از شربتها و انگبینات و مربا جات و خمیرها و
کرم و قاوت و لزانگ و اقراص و مطلق ادویه که شکر دارند که بفرانسه
saccharoles گویند ؛

اما شربتها ؛ ادویه مایعه چندی هستند که بواسطه امتزاج با شکر بقدری غلیظ شده اند که بطور
تمام جریان پیدا نکنند و مایعی که ظرف آن ادویه است یا آب و یا شراب یا شیره نباتات یا محلول



چیزی هستند و فایده شربت عبارتست اولا از خوش طعمی دوا و ثانیا داشتن در جمیع فصول
ادویه حاضری که در جمیع فصول نمی ماند بدون فاسد شدن مانند شیره نباتات ثالثا حلیه
جهت طبیب محلول ما غیر معروف الغلظه مهیا است از این بابت شربت ها بسیار در
جوشانده ها و تیزن ها معمول است :

اما انکبیات شربتهائی هستند که بجای شکر عسل دارند و در فصل عسل گفتگو از انها خواهیم کرد

اما مرباجات ادویه هستند مانند خمیر و گاهی جامد و مرکب از یک ماده دوائی و قند و بیشتر
منظور ~~ادویه خواهد بود که بغلظت عسل باشند~~ از ساختن مربا محافظت کردن نباتات است
از فساد ولی اکنون این منظور مرعی نیست و هر وقت که مربا استعمال کنیم منظور ادویه
خواهد بود که بغلظت عسل باشند و مرکب باشند از یک ماده دوائی تنها و قند که بجای
ظرف آن است و گاهی این مرباجات جامدند از قبیل مربای ساق کرفس و ملوخیا :

اما لرزانک ها ادویه هستند که مرکب اند از قند و یک ماده نباتی یا حیوانی منجمد ولی ترجیح
انجو که و لرزان شبیه آب باچه گوسفند که سرد شده باشد و لرزانک ها یا نباتی اند و یا
حیوانی لرزانک حیوانی اصل ماده اش سریشم است که حاصل میشود از عمل آب جوشش
در بافته های حیوانی خاصه جلد و احشای نرم و استخوان و شاخ و اوتار و طبیعت لرزانک نباتیه
بسیار اختلاف دارد با لرزانک حیوانیه و گاهی عبارتند از یک موسیلاژی غلیظ از قبیل لرزانک
نشاسته که حریره مانند و لرزانک لیکن ایسلاند و گاهی غلظت انها بسته باسید پکتیک است

در رباط



مانند لرزانک جمیع میوه‌ها و این لرزانکها عموماً دوستان بیشتر از لرزانک حیوانی است و طرز ساختن انها نیز کمال اختلاف را دارد ؛

pâtes

اما خمیرها — ادویه هستند که مرکب اند از صمغ و قند و بسختی خمیر نان ولی بقدری غلیظ اند که به دست نمیچسبند و اگرچه ماده خمیر اغلب قند و صمغ است و بعضی اوقات بعضی ادویه دیگر میفزایند و معجین را بدان اسم خوانند مثلاً گویند معجین سوسن و معجین خطمی و قس علیهذا ولی انچه معلوم شده تمام این معجینها یکخاصیت دارند و افزودن دوای دیگر چندان تغییری در انها نمیدهد ؛

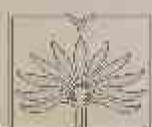
oléosaccharures

اما الاساکره عبارتست از ترکیب دهن فراری با قند که بواسطه امتزاج قند آن دهن فرار را توانند در آب ماند جهت ساختن انها قند را بمقدار ۲ نخود با یک قطره جوهر بسایند ؛

Saccharures

اما ساکرور ادویه نرم کوفته هستند که مرکب اند از قند و مواد دوائی چندی که محلول بوده اند و پس از افزودن قند تبخیر شده اند و حاصل سائیده شده است ؛

اما اقراص ادویه خشک شکننده چندی هستند که مرکب اند از قند و اجزاء مسحوق یا معطر چندی که اول بواسطه لعابی یا شیره شکری خمیر شده اند بقسمت مساوی کوچک و بعد خشک شده اند و منظور از ساختن اقراص خوش طعمی ذائقه است و غلط است که بعضی دواسازان ادویه بدطعم یا بدبو را بصورت قرص می سازند زیرا که مجبور میکنند مریض را که با کمال کراهت اقراص بحث را بجاید ؛

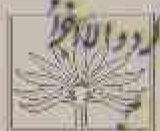


در ادویه مرکبه متعدده مخلوطی است از چندین نبات یا چندین جزء نبات و همین قدر باید ملاحظه
کرد که در این قسم ادویه اجزاء مختلف الصلابه از قبیل گل و ریشه و برگ را مخلوط نکرد زیرا که اولاً ممکن نیست
که یک مخلوط حقیقی بدست آورد ثانیاً پس از آنکه آنها را بجوشانند حرارت بر بعضی زیادتی میکند
و از برای بعضی کم باشد و بجهة آنکه کامل تر باشد آن اجزاء را خورد کنند اسیسی [?] آنکه قبل در دوا
خانه‌ها تهیه می‌شوند باید اجزاء مساوی باشند ولی در صورتیکه طبیب نسخه کند ممکن است

و در جمیع ح

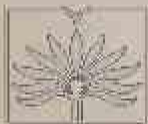
که مختلف الوزن باشد

در گردهای مرکب که معروف بعنوان لعقات [?] عبارتند از ادویه متعدده مخلوطی که نرم کوبیده شده‌اند
چنانچه بعضی از ادویه هستند که بواسطه امتزاج و اختلاط با یکدیگر بروز و ظهور تحصیل خواص جدیده
مینمایند و بعضی که ساختنشان فوری ممکن نیست بهتر آنست که طبیب وقت معالجه گردهای مفرده
با مقادیر مشخصه مخلوط نموده بمریض بخوراند و عادت بکند بنسخه که با این دوا سازان معهود است
و طبیب بهیچوجه اجزاء آن نسخه معروفه در نظرش نیست ولی ناچار بسیاری از اوقات تهیه
و تدارک گردهای مرکبه قبل از احتیاج لازم میشود و جهة تهیه این گردها باید این دقایق را بجا آورد اولاً
اینکه هریک از ادویه را علیحده باید کوبید زیرا که دیدم که بسیاری از ادویه می باید تمام اجزاءشان
کوبیده شود و این ادویه در تمام مدت کوبیدن اجزاءشان متحد الماهیه است و بعضی از ادویه دیگر
کوفته نشوند مگر جزو اولشان و تتمه اجزاء را باید دور ریخت پس ممکن نیست که غبار مرکب خوب
بسازند که در صورتیکه تمام ادویه را با یکدیگر بکوبند ثانیاً باید اجزاء معطره را پر قریبه که دوا الا اجزاء [?]



اما بعلت کثرت ثقلت آن مواد آلیه بخوبی مخلوط نشوند و اغلبشان در قعر ظرف مجتمع گردد ثالثاً
باید که جمع کرده بسیار نرم بشوند والا بار امتزاج کامل نخواهد بود رابعاً و خشکه در ترکیب غبارهای
مرکبه مواد لینه باشد اینها را باید نرم کرد باعانت سایر ادویه از قبیل بل و امثال آنها که در
کوبیده باشد و همچنین حبوبات ملعبه را نیز با سایر ادویه باید کوبید ولی پس از آنکه قشرشان
گرفته شده و در حرارت اتو خشک شده و چون زود این حبوبات فاسد میشوند و طعم و بوی
اجزاء دوا را فاسد میکنند بهتر آنست که این حبوبات و لوزیات را داخل کرد نکنند مگر در حین
استعمال آن خامساً باید که اجزاء جاذب الرطوبه داخل غبار مرکب نشود زیرا که عنقریب خمیر
گردد مانند صابون نباتی که مرکب است از صمغ عربی و کربنات دوپتاس وغیره از این بابت در
ترکیباتی که این جسم داخل است باید نیز دارند مگر در حین ضرورت سادساً جمیع ادویه کوبیده
باید در کمال دقت و مواظبت مخلوط کرد بدین طریق که یا در هاونی مدتی اینها را سحق و صلایه نمود و یا
در غربالی مکرر زیر و بالا کرد و بعد مخلوط را از غربال چشم تنگی بیخت سابعاً چون پس از نخل
ادویه ثقیله رو به نشیب ظرف گذشته باید مکرر جهة امتزاج کلی غبار مرکب را از زیر و بالا کرد
و بهم زد ::

اما معاجین ادویه هستند بغلظت خمیر نرم مرکب از ادویه کوبیده ممزوج و متلاشی در عسل
ساده یا مرکب که از شکر یا عسل ساخته اند و گاه شود که گوشت میوه‌جات و عصارات و املاح
نیز مخلوط دارند و منظور کلی از معجون آنستکه استعمال ادویه کوبیده را سهل کنند و از حجم آنها کم

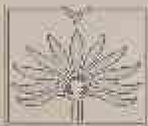


گفتگوی

و یک جسم واسطه مایه ارتباط ذرات ادویه گردد معاجین که در اختراع و محل اختراع آنها زیاد است
بیشتر تعلق دارند با طبای زمان مخصوصی که آن اطبا مطابق وقت و طبیعت بلد خود از روی
تجربه و دقت اختراع معاجین را کرده اند و حکمای سابق در هر دوائی ملاحظه منفعت و ضرری
منظور داشته اند و هر چند عده اصول ادویه معجونی زیاد تر میشد بر عده مصلحین آن ادویه نیز
میفزودند و منظورشان از اختلاط و امتزاج این ادویه متعدده آن بود که مناقص ادویه را بواسطه
اصلاح ادویه دیگر بپوشانند و از ترکیب چندین دوا یک دوائی که بالخاصیه مفرد باشد موجود کنند
که جهة معالجه یک یا چندین مرض سودمند افتد و بعضی از ادویه مفرده به تنهائی موافق چشم داشت
طبیب اثر نمیکرد پس اغلب آنها معین عمل ضرور داشتند مثلا پرسیاوشان معین تقویت است
و در مسهلات قوی بعضی ادویه شد داخل میکردند که اخلاط را از اعضاء بعیده بکشد و بدین طریق
دوای مفرد کمتر استعمال میکردند از این بابت متقدمین بسیار متکی بخواص معاجین بودند و بانواع
آنها اسامی بزرگ میگذاشتند و تریاقات چند مانند معاجین ترتیب میکردند ولی
اکنون اغلب این ادویه از دواخانهای معتبر خارج شده به آنها اعتنائی نیست ولی بعضی از
آنها هنوز معمولند بعلت اینکه قوتی که از آنها مشاهده میشود در ادویه مفرده هنوز دیده
نشده و معاجین را بجامده و لینه تقسیم کرده اند قسم جامد آن متعلق باقراص است و از این
مرحله خارج است و جهة تهیه معاجین خوب باید این ملاحظات را کرد اولا یک سفوفی از جمیع
ادویه که قابل سحق میباشند ساخت مطابق دستور العملی که در کردهای مرکبه ذکر کرده ایم و بنا



در صورتیکه صموغ سقزی نرم داخل معاجین باشند جزء اعظم ادویه حل کننده میشوند باید
حل را مجری داشت و در صورتیکه حل کننده نباشد باید اینهارا باعانت سایر ادویه نرم کوبید
ثانیاً عصارات باید نرم کرد و آنچه خشک است در آب کمی محلول نمود و آنچه رقیق است قوام آورد
ثالثاً عسلی که استعمال میکنند باید روان و شکر باید از رطوبت و دهنیت باشند و بسیار خشک
نباشند و عسلهای دان دان و قندهای متبلور نباید استعمال شوند زیرا که بسهولت متبلور شوند
و مایه فساد معجون گردند و اعراب که بمعاجین بسیار معتقدند دقت میکنند در استعمال
شکر و عسل در صورتیکه گوشت میوه جات مستعمل باشند شکر مخلوط کنند زیرا که قابلیت فسادش
کمتر است و در صورتیکه گردهای خشک بکار برند عسل مخلوط نمایند خامساً شربتهای معروفه
یا مرکبه که در معاجین مستعمل میشود باید بیش از قدر متعارف غلیظ باشند سادساً جمیع اجزاء
که مهیا شده باید ممزوج کرد اول محلولات عصارات و صموغ سقزی را مخلوط کنند و پس از آن
مجموع اجزا را داخل شربت یا عسل کنند و شربت باید گرم باشد ولی نه بحدی که
اجسام سقزی را نرم و مجتمع کند در آخر کار اشیاء مسحوقه را بیفزایند و بهم زنند تا وقتی
که بخوبی عجین شود و عطریات و ادهان طیاره را بکلی در آخر کار می افزایند بعد از آنکه اطبا
به الاساکردم تبدیل کردند و در بعضی معاجین اطباء بیخ خشیت خالی از منفعت نیستند زیرا
که ذرات شان فیمابین ذرات اجزاء معجون حایل شود و مانع از اجتماع گردد و جمیع گردها چه
مخمر شدن یکمقدار شیره جذب میکنند اگرچه در ابتداء کار که معجون تازه ساخته شده



بنظر رقیق می آید ولی پس از اندک زمانی اجزاء نباتی مجسم شوند وجهة صموغ تقریبا هم وزن
خود وبجهة ثمرهای خشک قند مکرر شیره لازم است واغلب املاح فقط نیز احتیاجات را
دارند واملاح جاذب الرطوبة تقریبا هیچ ضرر ندارند وجمیع معاجین پس از اندک زمانی سفت
گردند ومواد شیرین ولعابی وگوشت نباتی مثل میوه جات زودتر از مواد عصاره منقلب گردند
وبخار اسید کربنیک متصاعد شود ومعاجینی که مواد لعابی وگوشت زیاد دارند بعد از دو سه
سال بکلی ضایع شوند ووقتیکه در معاجین اجزاء معطره وتلخی وسقزی زیاد باشد دوام دارند ودر حکم باقی
ومعجون کیاسنت از این قبیل اند ونسخه معجون کیاسنت که معجون زعفران مرکب نیز نامند از
این قرار است بگیرند گل طباشیر ۸ حجر السرطان برفرزه ۸ دارچین ۳ صندل سفید ۱
صندل سرخ ۱ مرکی ۱ بقلة الغزال ۱ مطابق تدبیر گرد بسیار نرمی بسازند واز طرف
دیگر عسل سفید ۲۴ شربت گل بیچک ۲۸ مخلوط نموده وبواسطه اندک حرارتی عسل را
در شربت ذوب نموده پس از آن یک جزء زعفران کوبیده افزوده وپس از ۱۲ ساعت
سایر گردها را اضافه نمایند ودر این معجون سابقا یاسمین داخل میکردند وبدین اسم
موسوم بود ولی چون فائده نداشت از نسخه انداخته وبجای شربت لیمو شربت گل
بیچک بکار برند تا حجر السرطان محفوظ ماند وخاصیت جذبش کم نشود وصندل سرخ جهة رنگ
معجون است اگرچه این معجون الکنون کم مستعمل است ولی مقوی معده وجذاب وقدر
شربتش از ۵ تا ۴۰ نخود است

و در اجزاء معدنی از قبیل براده آهن و سولفور و ایمونیال و غیره تقریبا نصف شیره لازم است صح
بیشتر

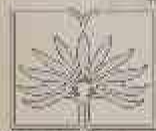


در حبوب اطبا حبوب ادویه ای باشند بغلظت خمیر سخت که بدست بچسبند و پس از
اینکه ترکیب گلولهای کوچکش کردند پهن شود و استعمال حبوب از قدیم است والبته منظور
خورانیدن ادویه بدطعم است بمریض بطور سهولت و محتمل است که در بعضی ادویه بواسطه تراکمشان
یا ضرری عضوی نباید در دهان بمانند لهذا بشکل حب زود تبلیع شوند و ترکیب باطنی حبوب بسیار
مختلف است و بواسطه کثرت مواد تعیین نمیتوان کرد و اغلب صموغ و صموغ سقزی و سقزها و عصارات
و لحوم میوه جات و اجزاء معدنی و بعضی عصارات داخل حبوب شوند و بعضی اجسام هستند که بالطبع
میتوانند بطور حب شوند و محتاج باعانت جسم دیگری نگردند و بعضی دیگر یا چندان رقیق اند که
باعانت جسم جامدی لابد باید بطور شیره شوند و یا چنان سخت اند که باعانت مایعی باید ترقیق
شوند و برخی هستند که با وجود غلظت شایستگی دارند و میتوانند بالطبع حب شده باید ذرات
آنها را از یکدیگر بواسطه جسم دیگری متفرق کرد تا بواسطه عدم قابلیت انحلال آن اجسام از مجاری
امعاء و معده بدون پراکنده شدن نگذرند و یا آنکه حدت و تندی آنها محتمل که موجب اذیت
معده شود و سقزها از این قبیلند که گویند آنها با چند قطره الکل بقدری نرم میشود که قابلیت
حب شدن پیدا میکنند ولی نمیتوان مطمئن شد از اثر و عدم تاثیر آن و بجهت رفع این
مناقص ادویه چندی که بالطبع مختلف باشند با دواهای اصلی مخلوط کنند مثلا در صابون آن
روغن داخل کنند و در حب بلبوس سرکه و بلسان دکوگرد بادیانی را در حب مرتحن
و سکنجبین عنصلی را در حب عنصل و یکی از شربتها را در حب لسان الکلب و حب فولاد



و در بسیاری از حبوب موزونات و غبارهای غیر مؤثره داخل کنند ولی ملاحظه حال اجزاء حب را
باید نمود و بعد یکی از اجسام مذکوره را اختیار کرد و لعابیات علتش آنستکه پس از خشک شدن
بسیار سخت میشوند ولهذا اشکنجه گردند و ممکن است که این حبوب سخت عبور از معده
و امعاء نماید بدون متأثر شدن و یا آنکه یکی از نقاط معده و امعاء را تحجید نماند در صورتی
که ماده تندی داشته باشند مهیج ورم و التهاب آن عضو شوند و اواهان فراره اجزاء ادویه را
بیکدیگر خوب ملتصق نسازند مگر آنکه سقز زیاد داشته باشند و الا حبوبی که با آن میسازند
پس از خشک شدن اجزایش متفرق گردد و مختصر آنکه ملاحظه ادویه را باید کرد و صابون
و عسل جهة ساختن حب بسیار خوبند و پس از آنکه حبوب آنها خشک شد با قدری
صابون یا عسل تازه بهم زنند و مجددا حب کنند و اغلب اجزائیکه مایه تدبیر حبوب
غیر مؤثرند اغلب عصارات و شربتها جهة تدبیر حبوب یا غبارها مستعملند لعاب صمغ عربی
در صورتیکه ممزوج باشد با هم وزن خود شکر نیز بسیار خوب است و بعضی غبارهای
بیخاصیت از قبیل سوس و خطمی و سقز اغلب در ساختن حب اجسام رقیقه و عصارات
مستعملند و در ساختن حب تر و بافتن آمیختن عنبری و مصطکی بسیار خوب است و صابون
جهة روغنها بسیار بسیار خوب است و پس از آنکه خمیرها ساخته شد با اسباب
مخصوصی که مخصوص حب سازی ساخته اند مطابق شکل لوله کنند و در صورتیکه
حب زیادی داشته باشند و بخواهند بزودی تمام آنها گرد شود اسباب رزات حب را

بطرز [illegible]



بکار برند وآن عبارت است از یک سینی چوبی تو پری لبه دار که حب هائیکه از اسباب سابق ساخته اند در آن ریزند و مطابق شکل یک سینی کوچکتر لبه دار دیگر واقع است و در زیر این سینی ثانوی جمیع را جمع کنند و سینی را یک حرکت دورانی دهند بزودی جمیع حبوب مدور و متساوی الشکل شود و بجهة عدم التصاق شان بیکدیگر باید انهارا پوشانید از یک گردی از قبیل گرد اریسا و نشاسته و اصل السوس و بهتر از همه لیکوپود است زیرا که هم بسیار نرم است و هم با آب مخلوط نمی تواند شد و گاهی از ورق طلا و نقره حب را می پوشانند بدین طریق که ورقه انهارا با حبوب در قوطی مدوری ریخته بچرخانند و باید ملاحظه کرد که زیاد تر از انچه باید ورقه در قوطی نریزند زیرا که شفافت و قشنگی حب بسته بزیادتی ورق نیست یعنی از حبوبیکه هستند که مطلا و مفضض شدنشان محال است و انها از قبیل ترکیبات زیبقیه و کبریت مخلوط دارند با انکه خود این هردو ا... ند و چند سالی است که حبوب را در پرده از ابریشم بپوشانند و این قسم ادویه را کابسول نامند و فی الحقیقة این ادویه داخل صنایع است و دواساز خریده میفروشند و گاهی حبوب را بسیار بزرگ میسازند بقدر زیتونی و اورا [illegible] نامند و در ساختن الهیان انچه در حبوب ذکر کردیم باید مرعی داشت

پسیون ادویه هستند مایع و مرکب از اجسام مختلفه که مریض غالباً بخورد و غالباً در پسیونها شربتی از ۶ تا ۱۲ مثقال و در عرق نباتات و مطبوخ انها از ۱۲ تا ۲۴ مثقال داخل شود و این مخلوط گاهی دوای اصلی است و سه قسم پسیون می باشد که عبارتند



از ژولپ یعنی جلاب ولک و پسیون حقیقی اما جلاب عبارتست از پسیونی که مرکب باشد
از شربت و عرق نباتات و گاهی بعضی از ملعبات و اسیدها بر آن بیفزایند ولی هرگز چیزی که
مایه کدورت لون و عدم صفای آن باشد بر آن زیاد نکنند ؛ لوک پسیونی است که
غلیظ تر از شربتها است و اصل آن غالبا یک لعابی است و اغلب دوای حادی مخلوط دارد
و آنچه غیر از لوک و جلاب باشد پسیون مطلق نامند و پسیون را بدو قسم منقسم نموده اند
اول آنهائیکه در ترکیبشان اجسام غیر محلول وارد نمیشود و همیشه صاف و لطیف است ؛ دوم
آنها که اجسام غیر محلول در آنها آمیخته است و در پسیون های قسم اول گفتگوئی نکنیم زیرا
که عبارتند از محلولات و همین قدر باید دانست که در صورتیکه یکی از اجزاء پسیون دهن فراری
باشد باید در آخر و بعد اضافه کرد تا حتی المقدور تلف نشود و اجسامی که مایه کدورت پسیونها
هستند عبارتند از سفوفها و صموغ سقزی و ادهان ثابته و فراره و تعفینات الکلی و اثری و گردها
و عصارات و صابونها که در فصل هر یک گفتگو خواهد شد و غبارهائی که در پسیونها استعمال
میکنند باید کمال نرمی را داشته باشد و اول آنها را در شربتی لب بزنند و بعد به تتمه دوا
بیفزایند و عصارات را نیز اول در ماء وی لب بزنند ؛ (در ادویه روغن و سقز دار)
این اجسام را که در خارج استعمال میکنند عبارت اند از ضمادها و الکان و امپلاستر
و ترکیبات آن نیز مختلف است و آنها را در دستور العمل کلی دواسازی فرانسه به
قسمت کرده اند اول آنهائیکه جزء ترکیبشان روغن و موم اند و از سایر چیزها کمتر داخل

روغن جالینوس
موم سفید ۱ روغن بادام شیرین ۳ گلاب ۴
مطابق آنچه در روغن لب ذکر میشود
عمل کنند

روغن ساده
روغن بادام شیرین ۳ موم سفید ۱ بحرارت
ملایم موم را در روغن ذوب کنند
و در هاون ریخته صلایه کنند که
اجزا امتزاج کلی یابند جسمی یکنواخت
مرکبه

روغن لب
روغن بادام شیرین ۲ موم سفید ۱
در یک ارگانست بحرارت ملایم
حمام ماریه گرم کنند تا این مواد
ذوب شوند و بعد حرکه پیدا کنند و با فشار از پارچه
صافی گذرانیده و بعطر گل سرخ معطر
نمایند و هم زنند تا نزدیک بسته شدن
و بعد در قوطیهای کوچک چوبی
قالب گیری
کنند

دارند انهارا سرا ثامنند دویم پمادها که اغلب از چربی حیوانات مخلوط با اجزاء دیگر ساخته شده اند
و سقز ندارند سیم انگاشت که اغلب سخت ترند و مقدار زیادی اجزاء سقزی دارند و هرگز ترکیبات
فلزی ندارند و جمیع این تعاریف عمومیت ندارد و بکلی صادق نیست و چندین فایده هم ندارد دوم سرا
دوای خارجی است که مرکب از موم و روغن نباتی و گاهی مغز سر نهنگ غلظت و رقت سرا بسته
باجزاء مرکب کننده آنست و پماد که اغلب جهة عطر سر و چرب کردن آن مستعمل است و اغلب
با بوی خوش است در دواسازی عبارتست از شیئی چربی که سخت نباشد و در آن بعضی
عطریات و ادویه داخل باشند و سه قسم پماد میتوان تشخیص داد اول پمادهای اختلاطی و آن
چربی حیواناتی که بعضی ادویه را بطور اختلاط بدو آمیخته اند دویم پمادهای انحلالی است و آن
در وقتی است که بعضی از ادویه را محلول حقیقی کنند در چربی و اغلب اجسام نباتی اند سیم
پمادهای شیمیائی و آن عبارتست از چربی که فی الحقیقه مرکب شده باشد با دوائی و اغلب
ادویه معدنی خواهد بود و انگاشت عبارتست از جسم چرب مخلوط با سقزی که در آن جسم معدنی
که با او مرکب شود نباشد و گاهی بدون ملاحظه انگان را هم نیز نامند و امپلاتر که شمع منته
بسیار شبیه با انگان است از حیثیت ترکیب ولی با او مختلف است بعلت غلظت و رقت
و بواسطه حرارت کمتر رقیق شود بطوریکه حرارت بدن انهارا نرم ولی جاری نمی نماید و شکلات آنرا
تغییر نمیدهد و بنابر ترکیب باطنی امپلاترا دو قسم کرده اند اول انهائیکه شباهت تمام با انگانها
دارند و مختلف نیستند مگر بعلت کثرت ذرات اجسام صلبیه در انها قسم دویم انهائیکه هستند



که اصلشان از ترکیب اکسید سرب با اسید اولئیک و استاریک و مرکب می باشند و آنها بعد
با با آب ساخته اند یا با آب :: (در ادویه خارجه که اغلب بسته به نسخه طبیب است
اسپارادرآب) ادویه چسبنده که کشیده شده باشند در روی پارچه یا کاغذی و شرط کلی
که در انها است این است که صاف کشیده شده باشند و مقدار دوا در جمیع نقاط پارچه یا کاغذی
مساوی باشند اغلب از این پارچهای دوادار عبارتند از شمع و اغلیون صمغ دار ذوب
شده که از یکطرف کشیده شده باشند در روی پارچها و سهل ترین قواعد آن است که با کارد
تیغه راستی شمع را در روی پارچه بکشند بدین طریق که یکپارچه خوب صاف را بچنگ آورند
و اطارکنند تا چینی باقی نماند و انها را اتو کنند و دو سر از او دریک نوع شانه دندانه داری
متصل کنند چنانچه در شکل است پس از آنکه پارچه خوب صاف ایستاد شمع نیم گرم را
بروی آن ریزند و مفروشش در تمام پارچه کنند با کاردی که اندک گرم است چندین نوبت
اینعمل را جاری کنند تا ضخامت پارچه شمع بقدر کفایت شود و با یک اسباب مخصوصی
نیز میتوان و آن عبارتست از یک تخته چوب طولانی که در وسطش یک پارچه آهن یا چدن معیقل است
و در دو طرفش نیز زانوی آهنی است که در آنها کارد آهنی سنگینی وارد میشود یک سر
پارچه را از زیر کارد بیرون آورند و کارد را بلند نگاه دارند و باندازه که میخواهند ضخامت شمع
باشد تا بی یک سر پارچه را بگیرد و شمع گداخته را در طرف دیگر ریزند و پارچه را از آن
زیر بکشند و پس از آنکه چند ساعت در هوا ماند اطراف پارچه را بچینند و لوله کنند



بدون

بدون فشار دادن و اینقاعده معمول در بعض خانهای بزرگ پاریس است در کشیدن اجلون

تفاوت مشمع باشمع دواخانها آن است که پرده مشمع این ضخیم‌تر است و در زمستان بجهة اینکه

شکننده نباشد قدری روغن زیتون اضافه کنند و این مشمع بهتر بجلد بچسبد پس در

اعمال یدجراحی جهة تسکین اعضا بهتر است و بهترین فرمولهای اسپیدرا در اب این است

سقز المی ۴ زرد باشتن ۴ موم سفید ۱ موم زرد ۱ شمع ساده ۵ و کاغذ کز بدین طریق

سازند موم سفید ۱۵ مغز نهنگ ۵ سقز المی ۵ زرد باشتن ۶ با حرارت ملایمی مخلوط و ذوب

کنند و بعد صاف نموده با برهم کش در روی کاغذ مهره کشیده بکشند ولی بهتر آنستکه

ان اسباب برهم کش خودکوزر استعمال دارند و بعضی اسپادراب هستند که هر دو طرف آن

شمع کشیده شده از قبیل شمع [illegible] و نسخه آن این است موم سفید ۸ روغن زیتون ۴

زرد باشتن ۱ پس از انکه اجزا را ذوب کردند دو طرف پارچه را از یکسمت بگیرند و در

آن غوطه ور کنند و نایبی دو سطاره چوبه نزدیک بالای پارچه از دو طرف آن نگاه دارند

نفر دو شخص عامل که برور پارچه را از میان دو سطاره می کشند زیادتی مشمع خارج

میشود و کاغذ مشمعباتی بجهت این کار کاغذی استعمال کنند معروف بکاغذ موسلین

و بهترین کاغذها کاغذ رژف است در روی آن روغن سیکاتیف بکشند ولی بسیار نازک

لغت اروغ؛ چسبنده

شمع کوتوپرکا — کوتوپرکا مقدار منظور کلروفورم مقدار کافی بجهت تحمیل در کمال

غلظت باشد بهتر این است که مقدار کوتوپرکا همیشه زیاده از انچه باید باشد با قلم



و عضو معلول را با این دوا بپوشانند ؛

لغت الف فرنسه

کلدیون collodium عبارتست از محلول پیراکسیلین در اتر
سولفوریک و پیراکسیلین عبارتست از جسمی که موجود میشود بواسطه تاثیر لینو که حقیقت چوبست
با جوهر شوره و پنبه خالص سلولز و لینو است فرمولش $C^{24}H^{20}O^{20}$
و پس از مجاورت با جوهر شوره تولید آب نماید و جسم تازه که بوجود میآید مرکب میشود با جوهر
شوره فرمولش این است و این ــ $C^{24}H^{17}O^{17} + 3AzO^{5}$
عبارتست از پنبه باروطی که در کمال سهولت آتش بگیرد و پنبه باروطی حقیقی تمامش در اتر
محلول است ولی بجهة کلدیون صلاحیت ندارد و بهتر آنست که از اینچنین سازند شوره ۱۰۰
جوهر گوگرد غلیظ ۲۰۰۰ پنبه محلوج ۱۰۰ اول شوره و جوهر گوگرد را در ظرف شایسته مخلوط
کنند و بعد پنبه بیفزایند پس از ربع ساعت بیرون آورند و در مقدار زیادی آب سرد اندازند
و بدون فشار از آب بیرون آورده با آب دیگر چندین نوبت بشویانند با احتیاط در مجاورت
هوا بخشکانند پنبه باروطی حاصل شود و جهة ساختن کلدیون پنبه باروطی مذکور ۴ جزء الکل
۶ جزء اتر ۱۱ جزء در شیشه دهان بسته مجاور با یکدیگر کنند و گاه گاهی بهم زنند و کلدیون
در روی جلد یک پرده حاصل کند که خوب بشدت می چسبد پس بنظیرات در شکسته
بندی و جراحی زیرا که جلد را از مجاورت هوا منع کند و چون لطیف است عضوی را
که پوشانیده پنهان ندارد و وقتیکه جهة قروحات بکار برند کلدیون مطلوب است که پس

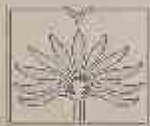


از خشک شدن صغیر و متراکم گردد زیرا که اطراف عضو را پس از خشک شدن فشار آورده مایه شفا شود و در صورتیکه کلدیون جهة محافظت قروحات باشد از بهر کوچک شدن آن مضر است نه نافع در این صورت قدری روغن بر او افزوده تا او را نرم نگاه دارد.

کلدیون متمدد — کلدیون معروف ۱۰ جزء روغن کرچک ۱ جزء با یکدیگر خوب مخلوط کنند این کلدیون در صورتیکه منظور تجرید پوشیدن جلد باشد ترجیح دارد با قلم مو از آ با ضخامت منظور در روی جلد بکشند و جهة تحلیل بعضی ورمها از قبیل باد سرخ و سوختگی و وجع مفاصل و شقاق و غیره بکار برند و بعضی بجای این کلدیون محلول گوتاپرکا را در اتر بکار میبرند و بعضی محلول لاک را در الکل مستعمل کنند که این محلول پس از سرد شدن می بندد و نیم جان میشود و آن لرزانکی که حاصل میشود در روی پارچه یا تافته بکشند اگر چه بسیار خوب است ولی پس از آنکه رفع احتیاج شد کندنش بسیار مشکل است

هشتم

اما مشمعات ادویه ئیکه نصب کنند در روی یکی از اعضا و مرکب اند از یک پرده ضخیم یا دقیق دوائی که کشیده شده اند در روی تماج یا تافته یا کاغذ یا کرباس و موادیکه در مشمعات مستعملند بسیار مختلفند و عبارتند از ترکیبات چسبنده و انگانها و معاجین و عصارات و صمغها و غیره در وقتی که بسیار ضخیم و غلیظ باشند آنها را در دست مالش داده و با شمع در روی پارچها بکشند و چون ماده ها نرم باشند با مرهم کش باید کشید ولی چون در این حال مساوی بضخیم بوده کشیده شدن مشکل خواهد بود بهتر آنست که یکپارچه کاغذ



با مقوی یا جلبی را بر دارند و وسطش را به بزرگی که میخواهند سوراخ نموده و در روی پارچه
نهاده و با آن ماده شمعی پر نمایند و بعد قالب را بر دارند و گاهی در اطراف شمع یک
حلقه از دیاخیلون صمغی بکشند تا در وقت چسبانیدن از محل خود تجاوز نکنند و اگر شمع نازک
باشد از حد منظور تجاوز نماید ؛

اما شیافات — ادویه هستند مخروطی الشکل و محل ورودشان معلوم و بغلظت پیه اند
و ضخامت آنها مختلف میشود از باریکی قلم تا انگشت کوچک و اجزائیکه بیشتر مستعمله
روغن کاکائو و پیه و صابون و عسل میباشند اما صابون را تراشند بترکیب منظور
و پیه و روغن کاکائو را ذوب نموده و در قالبی که شکل منظور دارد بریزند و بجهة شیافات
عسلی باید عسل را بقدری پخت که اگر یک قطره از آنرا بچکانند در جسم سردی بقدری
سخت شود که شکننده گردد در آنوقت با کاغذ چرب قالب ساخته بریزند ؛

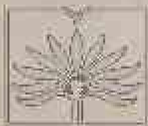
فرزجات ادویه هستند جامده که وارد مهبل کردند و ترکیب آنها بسیار مختلف
و اصلشان از پارچه نازک ابریشمی است که آنها را پر میکنند از ادویه منظوره
ولی باید او پاک کن و روغن بزرگ غلیظ و چرم جوشیده و عاج و چوب و غیره نیز ساخته شوند

شموجات ادویه جامده چندی هستند که محل استعمالشان در رحم است و آنها را
بدین سبب شموجه نامند که شکل شمع دارند و اغلب مخروطی شکل و باید سریع الانعطاف
و صاف و سطحشان بسیار صیقلی و یکنواخت باشند و گاهی آنها را از شمعات سازند



بدین طریق که گلوله پنبه را بطور فتیله نخود طی لب زنند و آلوده بشمع کنند و بعد بطور استوانه
پیچیده و با اسباب مخصوص صیقلش دهند و عیب این شمعچه های شمعی آنستکه شکننده اند
و در وقتیکه شمعچه منهد اختراع شده آنها موقوف گشته اند و شمعچه های متعدد با روغن بزرگی
که با مردار سنگ جوش داده باشند و یا نصف جزء سندروس و یک ثلث جو بر تر و باشین
دیگر سیستم کاوت شوبد و افزایند و پارچهای ابریشمین را در آن فرو برده و بیرون آورند و پس
از آنکه پرده اول خشک شد دوم و سیم و چهارم را لب زنند

ضمادات — ادویه مستعمله از خارجند بطور خمیر سخت که در روی عضوی بسته شوند
و عموماً مرکبند از گوشت میوه جات و کردها و آردها و مایعات مختلفه و گاهی بعضی املاح
و انگاها داخل کنند و در موارد مختلف بعنوان اسامی متعدده دارند و در فارسی تمام آنها را
ضماد نامند و بعضی از آنها پخته و بعضی خام اند از قبیل ضماد خردل و گوشت میوه جات و خردل
بجهت اینکه اگر حرارت باو رسد ماده عاملش فرار کند و ضماد گوشت میوه جات اغلب
بجهت سرد کردن اعضا است بلکه هر چه نباتات سردتر باشند انسب اند ضمادات
گرم بسیارند و آنچه در حین گفتگوی از میوه جات ذکر کردیم باید در ضمادات گرم با آنها
مرعی داشت و ضمادات با آردها هر قدر آبی که جذب نموده اند نتوانند بیشتر نگاه دارند
بهتر اند و ساختن ضمادات اسهل از جمیع ادویه است و آردها را با آب یک خمیر بسیار
نرمی سازند و بعد به پزند و متصل بهم زنند در الوقت معین به ترکیب ماده نشاسته

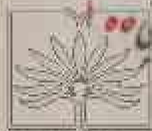


لعابی اند با آب علاوه براین ضماد دیگر نواخت شود ورنه آن نسوزد و وقتیکه ادویه معطره ضماد خواهند
ساخت بهتر آنستکه گرد اشیا را استعمال نمایند و با مایع شایسته بغلظتی که میخواهند بسازند ولی
درصورتیکه حرارت بسیار لازم است اقلا حمام ماریه استعمال نمایند و بعضی ضمادات خود بالاصاله معمول
وگاهی محل دوای دیگری واقعند و مکرر شود که بعضی گردها یا کافور یا املاح مختلفه یا تفنیات اکلی یا ادهان
یا صابون مخلوط ضمادات کنند و هر یک از این اجسام باید شرایط مخصوص خودشان بعمل آید
و بعضی اجسام شدید العمل که با حرارت ضعیف شود بهتر آنستکه در حین سرد شدن ضماد افزوده
شوند مثلا شوکران و زعفران و کافور و شکر سرب را گاهی در وقتی که ضماد نیم گرم است اضافه کنند
وگاهی سطح ضماد را آلوده بدانها نمایند و قسم اخیر انسب است زیرا که ماده عامل ضماد همان
جزئی است که ملتصق بجلد است و وقتی که انکاتی بخواهند مخلوط ضمادی کنند اول از آن در قدری
روغن حل نمایند و بعد اضافه بضماد نمایند تا امتزاجش کامل باشد ؛

اما سنونات - ادویه هستند که جهة پاک کردن و حفظ کردن و معالجه امراض دندانند و اغلب
بطور گرد و باید بسیار نرم باشند بخصوص آن ادویه که نباتی اند تا از چوب آنها هیچ باقی نماند
و موجب التهاب لثه گردد و اجسام صلبه باید پرفریز شود و ادویه دندان بهتر آنستکه هر
روز استعمال شود تا مواد غیر محلول براق که قشری در روی دندان ساخته اند زایل شوند بهترین

عطر قرمزی ۲۰ — ادویه دندانی شیره قند ۱۰۰ | جوهر مازو ۱۵ | جوهر پودنه ۲۰ | بهارنارنج ۱۵ | لاک قرمز ۱

نسخه دیگر — مطابق معمول مخلوط کنند الکل ۳۳ درجه ۱۰۰۰ | جزء راتانیا ۱۰۰ | صمغ ... ۱۰۰



تعفین بلسان ثلو ۳ تعفین حسن لبه ۲ عطر نعناع ۲ عطر دارچینی ۲ عطر بادیان ۱

یازده روز مجاور هم کنند و بعد یک قاشق چای خوری از آن را در چهار قسمت آب ریخته مضمضه کنند ❊ — مضاف نموده هم

اما دوای چشم — یا خشکند یا مایع و یا نرم اند و یا بحالت بخارند و دواهای خشک همیشه در حالت کمال نرمی میباشند و در فرنگستان دوا را اول در لوله کنند که در یک سرش سوراخ بسیار باریکی است و از سر دیگر در چشم بدمند و ادویه خشک اغلب زاج سفید و سولفات دوزنک و قند سحوق استخوان سرشش میباشند و جمیع این ادویه را باید بواسطه پرقلم شیون مانند سرمه نرم کنند و ادویه نرم اغلب بلکه همیشه روغن باشند و بیشتر جهة معالجه جفونند و ادویه مایعه بسیار مختلف اند بعضی جوشانده و بعضی عرق و اغلب مرکب از تعفینات الکلی و املاح و دواهای بخاریه که بیشتر مستعملند بواسطه امونیاک مایع و بلسان ثمجری میشوند قدری از آنها را در کف دست ریزند و دو کف را بیکدیگر بسایند و دو دست را نزدیک چشم برند بطوریکه انجرها پوشانند بدون آنکه دست ملصق شود ❊ — این ادویه — زوال

در اطلیه و تغسیلات — ادویه مایعه هستند که جهت طلایه و شست و شوی اجزاء ظاهری بدن مایعات مختلف را با پارچه کتان یا پشم مالیده و نادراً با پارچه ابریشمی آلوده کنند و در عضو مأوف بیندازند و گاهی اجبهه گرم و گاه (مکرر و دنبال انشراع) بشدت داغ است و بسته بمریض و طبیب است و مایعاتی که جهت طلایه و شست و تغسیل بکار می برند اغلب جوشانده و دم کرده نباتات ضد تراکمیهای



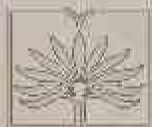
طبیعی با ضافه املاح و محلولات الکلی اند ؛

اما غرغره جات ادویه خارجه هستند که جهت حلق و گلو مستعمل اند و همیشه مایعند و اغلب جزء حل کننده شان آب است و ترکیب باطن آنها بسیار مختلف است و بعضی ادویه که بغلظت عسل سازند و جهت رفع امراض لثه و دهان با قلم یا اسفنج بدان اعضا زنند آنها را ادویه ملصقه نامند ؛

و اما لالات یکنوع تغسیلی است که بواسطه آبدزدک یا اسباب دیگر در مجاری طبیعی از قبیل گوش و مجری بول و غیره و یا سوراخی که بواسطه مرض یا قرحه پیدا شده باشد مجری پیدا زنند و اغلب مایع حل کننده آب است ؛

اما تمریخات ادویه هستند که بجلد می مالند جهت رفع مرض جلد یا اعضائی که در عمق آن واقعند زیرا که اثر آنها بواسطه جذب بسیار دور میرود و اغلب تمریخات با مواد دسمه است و وقتی که دوای دیگر بیفزایند در روغنها حل کنند تا صلاحیت مالش یابد و گاهی صابون نیز اضافه کنند مختصر آنکه ترکیبات شان بقدری مختلف است که نمیتوان درست تعریف کرد و دستور العمل کلی قرار داد و دوا ساز باید ملاحظه ادویه که نسخه شده است بکند ؛

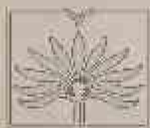
استحمامات ادویه مایعه هستند که مدتی کم یا زیاد تمام بدن یا جزئی از آن را در آن فرو می برند و طبیعت این ادویه مختلف گاهی آب خالص و گاهی معدنی یا محلول املاح یا محلول اسیدها و یا محلول گوگردی یا سریشمی اند ؛



دهلی

دوش — ادویه مایعه میباشند که ازجای مرتفعی روی عضوی ریزند وگاهی تمام مایع بیک لوله جمع شده وگاهی مانند قطرات باران از سوراخهای خورد متعدد بریزد و وقتی که ازجای مرتفعی مایع فرو ریزد آنرا دوش نازله گویند و وقتی که مانند فواره ازمحل پستی مرتفع شود و بعضو رسد آنرا دوش صاعده نامند وگاه شود که بواسطه لوله سهل الانعطاف در اطراف بدن آنرا سیر دهند در انوقت آنرا دوش سیاره نامند وطبایع این مایعات بسیار مختلف است ؛

اما بخورات — بخورات بر دو قسمند چه منظور از آنها یا تاثیر در هواست و یا آنکه اثر در بدن و در عضو علیل نمایند و آنها که منظور از آنها تاثیر در هواست نیز بر دو قسم اند یا آنکه جهت رفع عفونت حیوانی که میاسم نامند و در اینجا مؤثرست میباشند از قبیل بخار کلر و اسید ازتیک و یا آنکه محض رفع عفونت جزئی که در هوای حجره است معمول اند و آنها بخاراتی هستند که از سوزاندن عود و شکر و کندر و صمغ و سقزها حاصل کنند و کهربا و قند و غیره و بخارات محصوله از احتراق آنها چون — بویشان تندتر از بوی عفونت هواست آنرا مضمحل میکنند لیکن هوا خالص نمیشود زیرا که علاوه بر آنکه بوی قدیم مفقود نشده بوی جدیدی اضافه شده و طبیعت بخورات بحسب مختلف است یا بواسطه اجسام بخاریه است و یا بواسطه بخارات اجسام و آب بخاریه از قبیل کلر و اسید سولفور و امانیاک است و بخارات اجسام از قبیل بخورات خشک و مائی و الکلی و اتری است بخورات خشک بخوراتی است که از احتراق سقزها و حب لبه و شکر حاصل میشوند ولی میتوان مخلوطهائی که در اسید سولفور و شنجرف و زرنیخ یافت میشود بخور خشک نامند و بخورات مائی



یا بخار آب خالص است که یکدرجه حرارت معینی به بدن میرسد و یا آنکه مخلوط است با جسم
دیگری از قبیل نباتات معطره و الکل را نیز در بخورات بکار استعمال کنند خواه خالص و خواه مخلوط
بخورات اثری ندارد تا مستعمل است وقتیکه تمام بدن باید بخور داده شود مریض را در حجره کوچکی
برهنه کنند و بخارات را بانجا رسانند ولی در صورتیکه بخارات لایق استنشاق و تنفس نباشند
مریض را در صندوق کنند بطوری که سرش خارج از صندوق باشد و بخار را وارد دهان صندوق
کنند و در صورتیکه استنشاق بخار چندان مفید نباشد مریض را در رختخواب خود بخوابانند و حتی
الامکان لحاف را در اطراف کردن آن بچسبانند و آنچه مایه تولید این بخورات است در زیر لحاف
آورند و بخورات عضوی بسیار سهلند بعلت اینکه عضو علیل را مجاور ظرف مولد بخارات نمایند
بخور ریه بسیار نافع است و در طب اصل آن آب است ولی همیشه چیزی که قابل تصعید باشد با آن
همراه است و با شیر و تعفینات الکل و اتری و کلر و مطبوخ نباتات نیز بخور کنند و اسباب
مختصر مفیدی جهة بخور ریه استعمال کنند و آن شیشه دو لوله است که در یکی از آن لوله کوچک بطوری
که بزاویه قائمه منحنی شده است نصب کنند و شعبه کوچک لوله مطابق شکل در چوب پنبه است
و شعبه بزرگ آن قدری مسطح است تا مریض تواند بسهولت در زیر دولب گرفته و در لوله دیگر
شیشه لوله از بلور نصب است که تا حوالی قعر شیشه میرود و مایع را در شیشه ریخته و مریض را
گویند که از سر لوله پهن استنشاق هوا کند و اخراج هوای تنفس باید از بینی شود و تحقیق
این فقره بسیار سهل است زیرا که چون مریض استنشاق نمود هوای شیشه متخلخل گردد و پس

لوله



هوای خارج از آن لوله فشار آورده وارد شیشه شود و در حین عبور از مایع قدری از آن را همراه
برده در ریه مریض رساند و حرارت مایعات جهة بخور درست تعیین نمیشود ÷

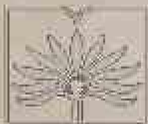
اما اسکارتیک escarotique ادویه هستند که جهة سوزاندن
جلد یا خوردن گوشتهای زیادی بدن اند یا املاحند یا اسیدند و یا اکسیدهای فلزی و این ادویه
یا جامدند و یا مایعند و ترکیب ظاهری آنها مختلفاتست و آنچه بیشتر معمول است زاج سکلس و سنگ
جهنم و نیترات دو مرکور و جیوه قرمز و روغن انتیمون — اما زاج را غبار کنند و در روی گوشت
زایدی که میخواهند زایل نمایند بپاشند و جیوه سرخ را نیز میپاشند ولی اغلب روغن از آن مستعمل
کنند و سنگ جهنم را قلمه استعمال کنند و نیترات دو مرکور و روغن انتیمون چون مایعند با قلم
موئی آلوده کنند و بعضو علیل مالند و بعضی دیگر مالند و بعضی از اسکارتیکها هستند که مرکبند
از چندین جزء ÷

(حاشیه: و یا خمیرند — دیگر)

اما مکس [illegible] ادویه هستند که مرکبند از اجزاء قابل الاحتراق که
آنها را در روی جلد نصب کرده و آتش زنند تا جلد بسوزد و هر جسم قابل الاحتراق قابل مکس هست
زیرا که منظور از حرارت است و حرارت را یکدفعه نباید بجلد وارد کرد بلکه بتدریج جلد را گرم کرده بعد
سوزانده و بهترین اجسام جهة سوزاندن اجسامی میباشند که بسهولت و دوام میسوزند و تحمل
حرارت مختلف است باختلاف آثاری که ظاهر نمایند و مکسهای فرنگی از مواد [illegible] معروف اند

(حاشیه: و تساوی هم)

تمّ المقدمات فی شهر رمضان المبارک فی سنه ۱۲۹۲



کتاب اول دواسازی

بسم الله الرحمن الرحیم

در ادویه که از نباتات و حیوانات ماخوذ است مشتمل است بر مقاله و در هر مقاله
الجسم عاملی که نباد ترباغت میشود و منظور میکرد و شلا چو بها و نشاسته و قند و صموغ و سقزها و
عطرات و عطریات عصیره و عصارمت و الکلهای آلکیه و غیر الیه بیان میشود ؛

مقاله اول در مواد خشبی که بفرانسه

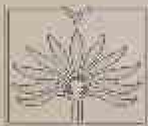
Ligneuses نامند یعنی ماده خشبی
و ادویه نباتی و الیاف انها بواسطه لینیو موجود شده اند و این ماده خشبی همیشه موجود شده است
از نسج اسفنجی که در اندرون آنها مواد مختلفه نباتی موجود است و بجهة بدست آوردن آن
چوب با کهنه یا کاغذ را بواسطه از و الکل و آب و حموضات رقیقه و قلیائیات محلوله رقیقه از
تمام مواد خارجی عاری کنند و دو ماده مختلفه مایه ترکیب ماده خشبی اند که اول را سلولز نامند
و آنها عبارتند از اصل این ادویه و دویم ماده خشبی که واقع است در این ادویه و تمام
الیاف نباتی مرکب اند از سلولز از نباتات مخفی الزهر سلولز بیت و از اشجار قویه ترکیب است
از ۱۲ جزء کربن ۱۰ جزء اکسیژن و ۱۰ جزء هیدروژن و با نشاسته [illegible]

د دکستریع
بعض نشاسته محلول

وسلولز ماده ایست سفید و جامد و پس از سوختن تولید جسم حامضی میکند که متصعد میشود
و ذغالی که بشکل اول باقی می ماند و قوت عدم انحلالش بسیار است و با آب و الکل و اتر
و ادهان ثابته و فراره و جوهرها در حموضات رقیقه مقاومت کند و قلیائیات محلول [illegible]



نکند مگر در صورتیکه کمال غلظت را داشته باشد و جوهر گوگرد غلیظ از اول نموده و تبدیلش نماید
بدکسترین و ترتیب ذرات سلولز مختلف است مثلا آب جوش که اثری در ماده خشبی ندارد
میتواند سلولز اعضای خورد و اجزاء نسجی نباتات را نرم نموده بلکه تبدیل بجسم محلولی نماید چنانچه
مکرر دیده شده است که در هنگام خشکانیدن نباتات الیاف خشبی با مواد ملونه عصیرات مرکب
شود و میل مفرطی در ترکیب با بعضی املاح مواد ملونه دارد و یکی از موادیکه همیشه با سلولز نسبت
ماده مخصوص ازتداری است که بنا بر قول بسیاری از گیاه شناسان حکمای طبیعی قبل از تولید
ماده خشبی در نباتات بوجود آمده و در چوبها غالبا نشسته با ماده خشبی هست و در سطوح انساج
قشری بسته شده است که اقلا مرکب است از سه ماده و کم و زیادی این سه ماده موجب اختلاف
ترکیب آن قشرات و غالبا مقدار جسد روغن در این قشر فزونی دارد و ماده خشبی در دوا
سازی چندان فائده ندارد ولی دواساز باید از خواص آن مستحضر باشد بجهة جدا کردن آن
از سایر مواد نباتی و در طب معمول نیست مگر بواسطه پوست کهنه کرم خورده را که کرمها اجزاء الیاف
نباتی چیزی در آن باقی نگذارده اند کوبیده در اطفال جهة رفع شقاقات استعمال نمایند و پنبه
عبارت است از ماده خشبی که مانند لیف احاطه کرده است به تخم جوزق که متعلق است بطایفه
مالوائه Malvaceae و مرکب است از لولهای استوانه پر از مایعی که از تقلیل
خارج نشود و پس از خشک شدن سریع الانعطاف میشود و اطراف آن پرز پیدا میکند
و در طب جهة بستن جراحات معمول است و کلدیون که یکی از ترکیبات پنبه است در فصل

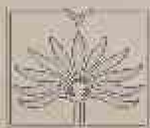


مخصوص ذکر شده *

آلبومین نباتی — تمام اجزاء نباتی دارای ماده ازت داری هستند که غالبا از حیثیت ترکیب و خواص مشابه بل معاین بیاض والبومین مترشح از اعضاء حیوانی است وگاهی علامت امتیاز این دو از یکدیگر بسیار مشکل است در صورتی که ظاهر آنرا ملاحظه کنند ولی این امتیاز از حیثیت خواص باطنی بسیار نمایان است و در نباتات مانند حیوانات سه ماده مختلف یافت شوند که بنابر تحقیق حکما و اطبا هر سه مشتقند از یکدیگر و آنها عبارتند از البومین و فبرین و کازئین و در نباتات علاوه بر این سه گلوتین ولگومین نیز یافت شود و تمام اینها از حیثیت ترکیب مشابه اند و نسبت کربن انها بازت آنها مثل هشت است بیک و هر یک از آنها که با محلول پتاس مجاور کنند و پس از آن بواسطه حامض دوباره ترسیب نمایند معلوم میشود که گوگرد و فسفر خود را از دست داده اند و تبدیل شده اند بیک ماده واحده که ماخذ آن ماده پروتئین است و فرمول آن $C^{40} H^{62} Az^{10} O^{12}$ و میتوان گمان کرد که تمام مواد مذکوره مشتق از این ماده اند و انها را میتوان سولفور و فسفرهای مختلف پروتئین را نسبت داد و سبب اختلاف صوری این مواد اختلاف مقدار گوگرد و فسفر یا فسفاتی است که با پروتئین ترکیب شده یا اینکه ترتیب ذرات آنها مختلف است و مشتقات پروتئین عبارتند از البومین و فبرین وکازئین ولگومین اول البومین که در تمام اجزاء نباتی و اعضای حیوانی موجود است و تقریبا تمام بیاض البیض عبارتست از آن و خاصیت عمومی ان این است که در آب حل میشود و بواسطه



جوهر سرکه در دنمیگردد و با حرارت منجمد نشود و پس از انجماد عجین پیر رنمیت دوم فیبرین
هر وقت که خون را با چوبی بزنند الیاف طویله منجمده چندی بدست آید که بیکدیگر بچسبند
و در آب حل نشود و آب اکسیژنه را تجزیه کرده جذب اکسیژن آن نماید سیم کازئین که محلولات
آن بواسطه حرارت منجمد نشوند ولی جوهر سرکه از آن راسب نماید و این ماده را که بعضی ماده
جبنیت گویند در شیر و پنیر مطلقه بسهولت عنوان یافت چهارم لگومین با جوهر سرکه درد شود
و با حرارت نیز منجمد گردد و از این دو خاصیت مایه امتیاز آنست از البومین و کازئین و البومین
دارای گوگرد و فسفرات و جسمی است بی رنگ و بی بو و بی طعم و پس از تکلیس خاکستری
ده سفید رنگ که غالب ماده اش فسفات و کربنات آهک است و اندک منیزی نیز دارد
و بالطبع در حیوانات و نباتات بدو حالت موجود است که گاه محلول در آب است و گاهی
غیر محلول و البومین محلول ~~بسیار~~ رقیق باشد بواسطه حرارت منجمد شود و این انجماد در
۴۵ درجه حرارت شروع نماید ولی در ۶۰ درجه بلکه ۷۵ درجه انجماد کامل شود و اگر
محلول البومین بسیار رقیق باشد بواسطه حرارت کدورت پیدا نکند ولی اگر آن محلول را
در خلأ تبخیر کنند البومین غیر محلول بوجود آید و الکل مایه رسوب البومین است از محلولات
آن و اگر رسوب آنرا دوباره مجاور آب کنند مجدداً اندکی از آن حل شود و مابقی
اجزاء آن تبدیل میشود بالبومین منجمد و محلولات البومین از اسید فسفریک و اسید
آرسنیک رسوب پیدا نکنند ولی سایر حموضات معدنی خاصه اسید متافسفریک آنرا



که رنگ کنند و با قلیاء نباتات میتوانند مرکب شود و با بسیاری از املاح فلزی درد دهد و بار دارا شکنند
نیز درد غیر محلولی دهد که در مقدار بسیاری البومین مجمد داخل شود و البومین منجمد جز عدم
قبول انحلال در سایر خواص معاین البومین محلول است و البومین یکی از موادی است
که طبیعیین و دواسازان بسیار ملتفت شده اند زیرا که تقریبا در جمیع نباتات موجود است
وجود آن غالبا مایه ملاحظات شیمیائی و دواسازی لازم است در طب بسیار معمولا است
و غالبا سفیده یا زرده تخم مرغ را بکار میبرند و غالبا با ادویه ملعبه که با بزر نباتات روغنی
میسازند البومین جزء آنها است و تریاق مجربی است جهت دارا شکننده (در نشسته ت)
مواد نشاسته که در دواسازی معموله عبارتند از آرد و دکسترین و غلات و لنگین و کرا
نشاسته جسمی است جامد و سفید و دان دان شفاف که از شیره بسیاری از نباتات رسوب
میشود و تقریبا در تمام اجزا آنها موجود است چنانچه در نخیل موجود است در اغصان و بعضی اثمار نیز
وجود آن بخوبی معلوم میشود ولی در بزور بیشتر یافت شود و بعضی از آنها جزء عمده نشاسته است
خاصیت کلیه بسیاری از این بزور بسته به نشاسته است چنانچه در بزور غلات دیده میشود
و سیب زمینی نیز خاصیتش بواسطه نشاسته است و در تغذیه حیوانات و انسان وجود نشاسته
بسیار لازم است در هر نباتی نشاسته موجود است و خاصیت اقسام نشاسته یکی است
ولی در هر نباتی از حیثیتی میتوان گفت نشاسته مخصوصی است و نشاسته حاصل میشود
از نسج اسفنجیه نباتی که شکافته است و پر شده است از مایعی که رفته رفته جلوه



کرده چندین قشر در روی هم ساخته است نشاسته جسمی است جامد بی بوی طعم غبار دی

آن سفید و شفاف است وزن مخصوص آن عبارتست از ۵۳ ولی اگر یک طرف ما از

آردهای مختلف نباتی پر نمایند وزن آن آردها همیشه ساوی نخواهد بود و بزرگی دانهای نشاسته

بسیار مختلف است بیان صاحب کتاب معلم شیمی صنعتی است آنچه بتجربه رسانده از این قرار است

آرد سیب زمینی	هزار یک میلیمتر	۱۸۵
آرد کلمبو		۱۸۵
آرد گندم سفید		۵۰
آرد لوبیا		۳۹
آرد پنبه	panaïs	۷٫۸
آرد شنونوده نم		۲

ولی علاوه بر اینها هر نباتی دارای نشاسته است که با سایر نشاسته ها اختلاف حجم

دانه او بیشتر است و تمام اقسام نشاسته که از نباتات مختلفه بدست می آید ترکیب

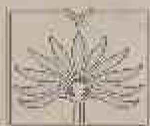
باطنی آنها یکیست و چنانچه در ماده خشبی ذکر نمودیم نشاسته نیز مرکب است از ۱۲

جزء کربن و ۱۰ جزء هیدروژن ولی در هر حال نشاسته اندک آبی دارد که بواسطه برای

قوه میتوان از آن خارج نمود و بجهة تجزیه باید اول آنرا به ۱۳۵ درجه حرارت خشکانید زیرا

که اگر در خلاء آنرا بخشکانند باز قدری رطوبت با خود نگاه میدارد و نشاسته را اگر

۱۵۰ جزو اکسیژن و با خود دارد



۲۵۵ تا ۲۲۵ درجه حرارت گرم کنند و تنها باشد تبدیل میشود بدکسترین و در اینصورت در
آب حل شود و در صنعت این قاعده جهة ساختن دکسترین معمول است و نشاسته در الکل بهیچوجه حل
نشود و یکی از خواص مخصوصهٔ نشاسته آبی رنگ شدن اوست بواسطه ید و این رنگ بنابر مقدار ید اختلاف
دارد هر قدر که نشاسته در اتش متلاشی تر باشد رنگ آبی واضح تر و نمودار تر است و هر قدر رانند در تشت تراشنده
بنفش مایل بقرمزی میشود ؛ غالبا ید معرف نشاسته و نشاسته معرف ید است مطبوخ نازه بواسطه
تنین که دارد نشاسته را در دمیکند ولی اندرد بواسطه حرارت مجدداً محلول میتواند شد اگرچه در
برودت غیر محلول است و در نباتاتیکه نشاسته و تنین هر دو یافت میشوند این مسئله بسیار ملاحظه میشود
جوهر کوکرد بسیار رقیق در ۹۰ تا ۹۲ درجه حرارت نشاسته را تبدیل بدکسترین کند و اگر درجه
حرارت بغلیان رسانند اندک دکسترین باقی مانده تتمهٔ اجزاء آن تبدیل بقند انگور شود بهترین اجزاء شکل
آرد را تبدیل بقند میکنند از این قرار است آرد ۵۰۰ جوهر کوکرد ۱۰ آب ۱۰۰۰ چند ساعت
بجوشانند تا وقتی که الکل دیگر در آن مایع در دند یکی از دوا سازان معروف در این سنوات اخیر
ملاحظه کرد که نشاسته مطبوخ بواسطه جو نیش زده محلول میشود و میعان پیدا میکند و علامات
قندیت از آن بروز می نماید پاین صاحب و پرسوز صاحب ماده عاملی که آن دوا ساز کمان
کرده بود که در جو موجود است بالکل در دکردند و آنرا دیاستاز نامیدند و آن ماده ایست
جامد و سفید و آمرف و فقتی که در آب و الکل ضعیف حل تواند شد و خاصیت مخصوصهٔ آن
این است که مطبوخ نشاسته را مایع کند و تبدیل نماید بقند انگور که مطلق اجزا در فرانسه گلوکز

Diastase
غیر منتظم



نایند ولی اول اثر آن این است که نشاسته را تبدیل به دکسترین کند ~~چیزی بوجود نیاید و در حرارت~~
~~مرتفع~~ هم دکسترین رفته رفته تبدیل بقند شود و در ۱۲ درجه حرارت جز دکسترین هم وقند تولید
شود و هر قدر درجه حرارت ارتفاع یابد مقدار قند بیشتر شود غالباً جهة این انقلاب قندی یک جزء
نشاسته ۵۰ جزء آب و ۰٫۰۵ یا ۰٫۰۶ جو خیس زده استعمال کنند اول را در آب
مالند و پس از ربع ساعت مایع را به ۳۰ درجه حرارت گرم کنند و نشاسته را که در قسمت
دیگر آب آمیخته اند بدان افزایند و حرارت را منقطع نکنند و درجه ان را کم کم به ۶۵ تا ۷۵
رسانند ولی پیش از چند دقیقه طول نمیدهند و پس از این زمان آنرا فوراً بجوشانند دکسترین
با اندک قندی در مایع محلول ماند آنرا بواسطه ترسیب یا تبخیر یا الکل قوی میتوان جدا کرد ولی اگر دو
یا سه ساعت غلیان را طول دهند بیشتر دکسترین تبدیل بقند انگور شود ولی آنچه عمل کرده اند تمام
نشاسته را بواسطه دیاستاز منقلب بقند نتوانسته کرد و همیشه دکسترین باقی می ماند هر قدر
مقدار آب بیشتر و مدت عمل کمتر باشد حلاوت مایعش بیشتر خواهد بود لعاب مخصوصی که در
بعضی چیت های قلمی استعمال میکنند و موسوم است به لیسی اوکم و او عبارت است از دکسترینی که
میسازند باین نشاسته که $\frac{1}{500}$ جوهر شوره آمیخته با ۲۰ جزء آب مجاور آن کنند و در
هوای آزاد او بخشکانند و پس از آن ۱۱۵ تا ۱۲۰ درجه حرارت بآن میدهند دکسترین در
بسیاری از خواص ظاهری مشابه است با صمغ عربی محلول است در آب و آنرا غلیظ میکند
در الکل ضعیف ۳۵ درجه نیز حل شود ولی در عرقهای متعارفی ۴۲ درجه بعنف محلول

چیزی بوجود نیاورد
در حرارت مرتفع
دکسترین هم

Leiocome

کرده و در الکل ۸۵ درجه و اتر بکلی غیر محلول است محلول مائی دکسترین مانند ملعبات میتواند استعمال
شده و بخصوصه در جراحی جهة بستن اعضائیکه نباید حرکت کنند استعمال میکنند غالباً چند
جزء دکسترین ۶ جزء معرق کافور را مخلوط نموده ۴۰ جزء آب جوشش بر آن افزایند و نوار یا پارچه
ردادی را در این مایع آغشته کنند و بفشرند تا زیادتی دکسترین خارج شود اینگونه نوارها
بسیار محکم اند و علاوه بر اینها پس از انجام ضرورت بسهولت با اندک گرمی برداشته میشود

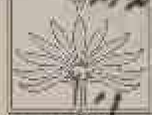
آب

شربتی با آرد حبوبات میسازند موسوم بشربت آرد ولی چون بوی کره و طعم شدیدی دارد مطبوع
نیست و از حیثیت ترکیب مخلوطی است از دکسترین و گلوکز همیشه دکسترین جزء آن هست از این
بابت در الکل قوی درد میدهد و شربت معروفی که در عطاری فرنگستان بسیار است
و از گندم ساخته اند همیشه مقدار نشاسته‌اش کم و دکسترینش زیاد است آرد هائی که در طب معمول اند
عبارتند از نشاسته غلات و نشاسته سیب زمینی و ارو روت و آرد بعضی نباتات طایفه
آمومه و تپوکا و ساگو تمام این مواد نشاسته بواسطه اهل صنعت در بازار موجود و دوا ساز .

arrowroot

tapioka

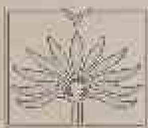
بگرفتن آنها نیست ولی از بابت مثال طرز گرفتن نشاسته سیب زمینی را ذکر میکنیم سیب
زمینی را برداشته بشره نباتی آنرا خارج کنند اگرچه متعارف باز از آن است که بشستن آن
قناعت میکنند پس از آن را بغیر تراش مالند و در آب بسیاری آمیخته از غربال تنگ چشمی
بگذرانند و نشاسته که در آب میشود با چند آب شسته و در سایه بخشکانند بعضی نشاسته‌های
دوائی را بسیار استعمال میکردند ولی چون هرگز اطمینان از مقدار ماده فاعله آن ندارند الکنون



منتشر کنند :. نشاسته گندم بشکل دانهای عدسی است که اطرافش برجسته است
و قطر آن از ۱/۳۳ الی ۱/۳۵۵ میلیمتر است ولی همیشه مخلوط است با گرد مسحوق نشاسته
و اگر آنرا مجاور بخور ید کنند رنگ بنفشه پیدا کند :.

نشاسته سیب زمینی از غده ریشه یکی از نباتات طایفه سلانه تخم سیب زمینی بعضی بشکل تخم و مخروط
و در وسط اندک تر و یک شبه مثلث است و از گندم درشت ترند ولی رطوبتشان بیشتر است و آنچه
در بازار متداول است در صد جزء ۲۲ جزء و نیم آب دارد که در ۱۵۵ درجه حرارت خارج میشود
در حین جوشاندن نشاسته سیب زمینی بوی مکروهی پیدا میکند که غالبا ترک آن میتوان کرد و با
مجاورت بخار ید رنگی پیدا میکند شبیه به بنفشی مایل به آبی در فرنگستان غالبا آنرا جهة مغشوش
کردن سایر نشاستها استعمال میکنند جهة شناختن این انتعاش آنرا با محلول غلیظ پتاس
مجاور کنند نشاسته سیب زمینی اماس کند و سایر نشاستها متاثر نشود ولی بهتر آنست
که در زیر ذره بین یا عدسی بسیار قوی ملاحظه کنند و چنانچه در قطر آن دانها ذکر کردیم بخوبی انتعاشش
آنرا معلوم کنند :.

اماروروت — آردیست که از ریشه چندین نبات متعلق بطایفه اموم‌ه بدست می آورند
و بهترین آنرا از هندوستان از یکی از اقسام زرد چوبه میگیرند دانهای نشاسته اروروت
از دانهای نشاسته گندم بزرگتر است و چون شفافیت و لطافت آن نیز بیشتر است
بیاض لون آن کمتر است این دانها مدور یا بعضی با مثلث اند و بواسطه بخار ید قهوه روشنی





شود مانند شیره قهوه ئیکه در تغذیه فرنکیان معمولست و اگر یک ربع وزن آن نشاسته متعارفی مخلوط کرده باشند به رنگ یاس بنفش میشود ؛

Tapioka. euphorbiacee

تاپیوکا و موساش — این دو ماده عبارتست از آرد ریشه یکی از نباتات طایفه اوفوربیاسه شیره این ریشهها پس از سکون متمادی آردی را رسوب میکند سفید و بسیار نرم که پس از شستن و خشکانیدن عبارت میشود از موساش دانههای این نشاسته را اگر در ذره بین نگاه کنند کوچک و مدور بنظر آیند و در وسط آنها خال سیاهی نمودار است قطر این دانهها $\frac{1}{35}$ میلیمتر است وزن مخصوص موساش به اردورت ۱،۶ : ۱۴ و قتیکه موساش مرطوب را در روی تخته های کرم بخشکانند بعضی آن منشق شود و این نشاسته تولید پارچهای کوچک غیر منظم کند در اینصورت

ازدانهای هم

از آن تاپیوکا نامند اگر تاپیوکا را بکوبند و مجاور بخارید نمایند رنگ زرد مایل به بخار پیدا کند ولی این رنگ موجب تعیین اغتشاش تاپیوکا با سایر نشاسته های پست نیست زیرا که تاپیوکای مغشوش همین رنگ را پیدا میکند صورت ظاهری تاپیوکا بهترین مایه امتیاز است از اغتشاش تاپیوکای غیر مغشوش مرکب است از دانهای غیر منتظم غیر متساوی دان دان و تاپیوکای مغشوش دانهایش منظم و یک نمج است و غیر دان دان است ؛

Sagou.

ساکو — آردیست که حاصل میشود از چندین قسم نباتات که طایفه نخیلات و در تجارت معمول است سه قسم آن است ساکوی قدیم — ساکوی ملوک — ساکوی تاپیوکا — دو قسم اول از حرارت متاثر نشده اند و در آب سرد محلول نگردد ولی بمجاورت با آب

این هم



بسیار آماس کند عام و انها ساگو یا بعضی لند یا الکیک ساگوی قدیم معاد و منش با آب جوش
متمادی بیشتر از ساگوی ملوک است ساگوی چینی تاپیوکا بواسطه شکل فور از دو قسم دیگر تمیز داده
میشود و عبارتست از پارچهای کوچک غده شکل غیر منظم و چون حرارت دیده در آب سرد قدری
از ماده نشاسته آن محلول شود و از این بابت بواسطه ید بسیار رنگین گردد ⁂

استعمالات طبی نشاسته نشاسته غالبا در نباتات ممزوج است با اجزاء دیگر بسیار شود
که با بعضی ادویه عامله که توام است نقصان در عمل آن وارد آورند لهذا دواساز باید نشاسته را
از اجزاء عامل دور کند و چون نشاسته در آب سرد غیر محلول است بسهولت میتوان آنرا از بسیاری
نباتات جدا کرد مثلا فرض کنیم که میخواهیم مواد عامله محلوله بعضی از ریشهای نشاسته دار را جدا کنیم
و با آنها تیزن یا عصارات بسازیم در این صورت باید نشاسته را جدا کرد و گاهی برعکس
اثر نشاسته محتوی در نباتات افزوده میشود بر ماده دوائی آنها در این صورت باید طبخ و غلیان
بکار برد تا نشاسته آن نبات آمیخته یا محلول در دوا گردد چنانچه در ریشه فی و شیدان باید جوشانید
تا نشاسته که در آنها هست حل شود و همچنین ریشه خطمی را باید بجوش آورد تا نشاسته ضمیمه
ماده ملعبه آن شود و در ریشه کلمبو نیز طبخ لازم است تا ماده مره و مقویه آن با نشاسته و ماده ملعبش
توام شوند و این دو جسم آخر هم اندکی اصلاح حدت آن ماده کنند و هم کراهت دوا از برای مریض
کمتر شود و از این گونه اشتراکات دوائی در بزور غلات ولیکن ذکر خواهیم نمود نشاسته در داخل
بدن مانند مقویات و بعضی مشروبات لعابی معمول است و در خارج مانند ضمادات طلیه و منضجه



و ما میل نیز استعمال شوند ❊ نشاسته کندم ۷ مثقال دم کرده کوکنار ۱۰۰ مثقال ..

در مطبوخ کرم کوکنار امیخته نمایند ولی نپزند قدری ماده لعابی بوجود آید که محلول شود و ما بقی اجزا

نشاسته در آن مایع معلق و آمیخته ماند و اکر بخواهند این حقنه را بجوشانند از ۴۰ نخود نشاسته

بیشتر استعمال نکنند زیرا که لعاب منظور از همین مقدار حاصل میشود ❊

لک نشاسته ا سفیده تخم مرغ ۷ مثقال شربت بلسان ۷ مثقال نشاسته ۴۰ نخود کافور

۲۵ نخود مطابق معمول مخلوط کنند و در اسهالات رد یه شدیده استعمال نمایند ❊

تیزن نشاسته نشاسته سیب زمینی ۴۵ نخود آب مقدار کافی اول نشاسته را در ۱۲

مثقال آب سرد مخلوط کنند و تتمه آب را در ظرف بجوش آورند و آن شیره نشاسته را

در اضافه آب جوش نمایند و نیم ساعت بجوشانند یک لیتر آب باقی ماند هر قدر بخواهند

رقیق تر باشد آب افزایند ❊

حریره نشاسته نشاسته سیب زمینی ۷ مثقال قند ۲۵ مثقال آب ۱۰۰ اقند را در آب

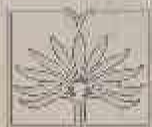
محلول ساخته بجوش اورند و نشاسته را در یک ظرف دیگر با اندک آب سرد آمیخته با آن افزایند ❊

و پس از چند جوشی از آتش بردارند در فرنکستان معمول است که در غالب های سفالی از این حریره

حریره ساکو ساکوی سحوق ۳ مثقال و نیم قند ۱۵ مثقال آب مقدار کافی مطابق معمول

بپزند که ۵۵ مثقال حریره بدست آید ساکو و تاپیوکا در بسیاری از نقاهین مخلوط با آب

کوشت یا شیر نموده و طبخ داده در اغذیه بکار برند ❊



حمل

(ضماد نشاسته) نشاسته ۱۲ مثقال آب متعارفی ۱۵ مثقال نشاسته را در ۱۳ یا ۲۶
مثقال آب سرد آمیخته کنند و تتمه آب را در روی آتش گذارند وقتیکه شروع بغلیان کرد شیره
نشاسته را در آب جوشان ریزند و پس از ۲ سه جوش از آتش بردارند این ضماد بسیار
سبک و در مواردیکه حس وجع مریض بسیار باشد و تحمل ضمادات ثقیله نتواند کرد بدین
ضماد ترجیح دارد ولی نقص آن این است که رطوبت پس میدهد و خشک میشود و باطراف
آن میچسبد: (شکولاتۀ ساکو) شکولا ۷ مثقال ساکوی مسحوق ۵ نخود شکولا را
با حرارت نرم کنند و ساکو را مطابق معمول بخوبی با آن مخلوط نمایند و در قالب ریزند
شکولاتۀ تاپیوکا و اروروت را نیز چنین سازند

در بزور غلات — در میان نباتات متعدد ترین و نافع ترین طوایف نباتی طایفۀ غلات است
که باصطلاح گیاه شناسی گرامینه نامند زیرا که بزور آنها غذای کلیه نوع انسانی است دارای
بر بسیری است آرد مانند که جزو اعظم غذای انسانی و دواب بلکه بسیاری از حیوانات دیگر
دارا است در تمام فرنگستان و بسیاری از ممالک آسیا و افریقا جنوبی قوت غالب گندم است
و در ممالک آسیا و افریقای جنوبی و بعضی ممالک ینگی دنیا برنج و ذرت استعمال نمایند
بعلاوه نشاسته در بزور غلات چهار ماده مختلف ازتدار بهمرسد و آنها عبارتند از البومین
نباتی که محلول است در آب سرد و بواسطه حرارت منجمد شود و فیبرین که محلول است در آب سرد
و بواسطه حرارت منجمد شود و فیبرین نباتی که معادل است با البومین منجمد و گلوتین که بعبارة اخری



ازا ماده ملصقه نیز نامند و گلوتین که مشابه است با ماده جبنیت که در شیر حیوانات است از
اجتماع این چهار ماده ازت دار مختلفه جسم لزج مخصوصی بوجود می آید که آن گلوتین نامند
تفاوتیکه فیمابین آرد غلات مختلف است بواسطه اختلاف مقدار نشاسته و طبیعت و مقدار
گلوتین است وقتیکه مقدار گلوتین مقدار کفایت باشد بازا آنها میتوان نان پخت و در صورتیکه
مقدار این ماده کم باشد ساختن نان ممکن نیست و نیز طبیعت گلوتین مدخلیت کلی در ساختن
نان دارد و غلاتیکه بیشتر معمولند بترتیب ذکر کنیم ؛

(گندم) گندم مرجع تمام غلات است و بهترین انها است و صورت تجزیه آن عبارت است
از نشاسته و گلوتین ، ماده صمغی گلوتینی ، ماده شیرینی و کلترین و سلولزی زرد رنگ و جوهر سرکه
و اسید فسفریک و فسفات دو شو و فسفات دو پتاس خواص نشاسته را سابقاً ذکر نمودیم
اما گلوتین ــ که ماده عمده آرد است جهت ساختن آن با آب سرد و آرد گندم خمیری سازند
و آنرا در روی تخته غلطانیده با دست مالش دهند و بعد در دست گرفته با یک لوله آب سرد
باریکی مالش دهند ولی دقت نمایند که آب بلا فاصله وارد بر خمیر نشود نزدیک باتمام عمل چون
تقریباً تمام نشاسته از آن خمیر آمیخته با آب شده و خمیر لزوجت استحکامی کافی پیدا
کرده یعنی از آمیخته شدن با آب باقی نمانده و بلا واسطه میتوان آنرا شست و از اجزاء
خارجه عاری نمود گلوتنیکه باین نحو ساخته باشند خمیری است خاکستری رنگ قابل
ارتجاع و با لزوجت بواسطه خشکانیدن شکننده شود و تقریباً در قلیائیات محلول است



و همچنین در جوهر سرکه و جوهر نمک و اسید فسفریک تواند حل شد در صورتیکه مدتی در
حالت رطوبت ماند رفته رفته تجزیه میشود و حموضت پیدا کند و خمیره اش بسیار نرم میشود
بدون اینکه بوی عفنی از آن متصاعد گردد زیرا که بخاریکه از آن خارج میشود در حین بخار
و اسید کربنیک و هیدروژن خالص است ولی اگر بیشتر ماند بوی عفنی از آن متصاعد
~~گردد زیرا که بخاریکه از آن خارج میشود در حین بخار و اسید کربنیک و هیدروژن خالص است~~
~~ولی اگر بیشتر ماند بوی عفنی از آن استشمام~~ شود مانند بوئیکه در انقلابات عفنی شنیده
میشود گلوتین در آب غیر محلول است و الکل جوش آنرا بدو قسمت کند قسمتی غیر
محلول در الکل که مادی صاحب آنرا زیمین نامیده ولی لیبیک و دوما صاحب آنرا فیبرین
دانند و فی الحقیقه معاین است با البومین منجمد ولی صورت ظاهرش مانند فیبرین نیست
و آب اکسیژنه را تجزیه نکند و اگر الکل مصفی را پس از ترسیب این فیبرین تبخیر کنند گلوتین
باقی ماند که از گلوتین خالص نباتی نیز نامند و بعضی از معلمین ازاریستم نامیده اند خالص آن نباتی
از حیثیت ترکیب باطنی معاینه البومین است ماده ایست زرد و لطیف با طعمی قلیل بحلاوت و بوی
مخصوص آن شبیه ببوی خانه‌های زنبور لزج است و بسیار قابلیت ارتجاع دارد آب آنرا
نرم کند آب گرم اندکی از آن را محلول سازد و پس از سرد شدن راسب شود در الکل
جوش محلول است در جوهر سرکه و جوهر طرطر بخوبی حل شود مانند البومین با موضعات
معدنیه مرکب شود و در صورتیکه بیش از اندازه حامضی مخلوط باشد غیر محلول ماند ولی



اگر بواسطه چندین غسل به زیادتی حامضات خارج شود خاصیت الخلال را دوباره پیدا
کند با قلیائیات محرق نیز مرکب شود و در ترکیب آن طعم قلیائیت باقی نماند در امانیاک بکلی
محلول است اگر کلوتین غیر مصفی را مجاور الکل کم قوت کنند پس از چندی این الکل مقدار
کمی کلازمین راسب کند پس آن چهار جزء اصلی کلوتین را که عبارتست از فیبرین نباتی و کلوتین
و کلازمین و ماده ازجه بطور اجمال ذکر کردیم ولی این ماده ازجه جزء اصل این حبوبات نیست
و در بزر بعضی غلات دیگر غیر از گندم بجای این ماده ماده دیسمه یا سقری یافت شوند کلوتین
همیشه بعلاوه آنچه ذکر کردیم فسفات دامانیاک منیزیم و دهن و سم نیز دارد کلوتین
با دار اشکنه مرکب شود و حاصل ترکیب غیر محلول است در آب ولی در مقدار زیادی
البومین حل شود و این محلول حریفیت و احتراق دار اشکنه را ندارد ولی اثرش در اعمال
بدن بیشتر میشود زیرا که زودتر مجذوب شود و در ترشحات حیوانی بواسطه البومینیکه در آنها
موجود است زودتر حل شود در باب اینمطلب گفتگوی زیادی در فصل تخم مرغ و دار اشکنه
خواهیم کرد ؛؛

(جو) - صورت تجزیه آرد جو از این قرار است نشاسته ٦٥ قند ٥ کلوتین خشک ٤ ٥/١٥
البومین خشک ١ قشر ١٩ ٣/١٥ رطوبت ١١ ٢/١٥ و بنا بر تجزیه یکی از معلمین دیگر
مرکب است از نشاسته ٣٢ قند ٥ صمغ ٤ کلوتین خشک ٣ بردئین ٥٥
سفوز زرد ١ وجود البومین و کلبادین چنانچه در سنف ذکر میکنیم معلوم میشود و بعلاوه

تتمه



اینها در جوهر برکه و فسفات موجود است و قدری از کلوتین آن در آب سرد محلول میشود و این [illegible]

عموما در مطلق غلات معمول است و از قراری که ذکر نمودیم معلوم میشود که مقدار نشاسته جو کمتر است

از گندم ولی نسبت کلوتین آن با نشاسته آن همان نسبت کلوتین و نشاسته گندم است پس

سبب پستی جو نسبت بگندم همان پر دوئی است ؛

سنف آرد این بزر که بفرانسه سگل مانند ~~سگ پشمه دو~~ از نشاسته ۶۱ ۹/۱۰۰

قند ۳ ۲۷/۱۰۰ لعاب ۱۱ ۹/۱۰۰ کلوتین خشک شده ۹ ۴۸/۱۰۰ البومین ۳ ۲۷/۱۰۰

قشره ۳ ۸/۱۰۰ تلف عمل ۵ ۲۴/۱۰۰ نشاسته سنف اندکی کمتر است از گندم متعارفی

صاحب ~~[illegible]~~ در لغات تجزیه البومین و کلیادین نیز یافت اولا آنکه بواسطه

حرارت البومین را منعقد نمود ثانیا آنکه بواسطه الکل قسمی کلیادین را محلول ساخته صمغ

غیر محلول ماند پس از تبخیر الکل کلیادین راسب شود مخلوط با اندکی البومین ماده طبعیه سنف محققا

کمتر است

محلول صمغ و نشاستات مقدار کلوتین در این بزر کم است و از این بابت استحکام خمیر آن

و قبول التخلل بیشتر کند زیرا که بواسطه انحاده طبعیه یا بواسطه اندکی از حامضات تقریبا تمام

میتواند حل شود از این بابت است آرد این گونه گندم تهیج نانش کمتر و از جنس جو بیشتر است ؛

دوسر بنابر تجزیه و ثل صاحب آرد دوسر مرکب است از نشاسته ۵۹ ماده تلخ و شیرین

۸ ۲۵/۱۰۰ صمغ ۲ ۵/۱۰ ماده شبیه بالبومین ۴ ۳/۱۰ دهن دسم زرد مایل بسبزی ۲

رطوبت و تلف تجزیه ۲۳ ۲۵/۱۰۰ قشر بزر دوسر ماده معطره دارد شبیه دنبل از این بابت



میتوان ازاد در عطر کردن بسیاری از مشروبات بکار برد ∴

برنج - آرد برنج مرکب است از آب ۵ نشاسته ۷۵ فشره ۱/۱۵ ۴ ماده بزرماهین نباتی و حیوانی ۶/۱۰ قند تبلور ناپذیر ۹ ۲/۱۰ دکسترین ۷۱ر۵ کوکرد در دهن املاح ۵ ۱ر۵ ما بین غلات نشاسته برنج از همه بیشتر و مقدار گلوتین آن بسیار کم است و برنج را که در آب میجوشانند آبهای غساله آن شبیه بآرد سایر غلات است و حموضت دارد بنا بر تجزیه یکی از دوا سازان ماده صمغ عربی که در آن موجود است کمال شباهت با ماده محلوله نشاسته دارد و بلا شبهه آرد سایر غلات نیز چنین است و در بسیاری از خواص برنج مانند سایر غلات است و با آن نان نمیتوان ساخت زیرا که ماده ازت دار آن کم است و مقدار معتنابه فسفات دوشو دارد و از این بابت آب مطبوخ آن در اسهال مطلوب است و گاهی قبل از جوشاندن آن را میکوبند و در بعضی دواخانهای شربتی از آن میسازند موسوم بشربت اُنیاس و ضماد کرد آن گاهی محلل و ورم است و در کوبیدن برنج اول باید آن را خیسانید ∴

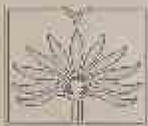
(میشویند)

(بسیار هم)

زرت - بنا بر تجزیه بیان صاحب زرت مرکب است از نشاسته ۴ر۸ ۲ ماده ازتی ۵ ماده دسمه ۶ر۳ ماده ملونه ۲ نسج اسفنجیه ۲۵ دکسترین ۲ املاح مختلف ۸ر۱ دانهای زرت نشاسته وسطی شان بارچهای بعضی با گردی است در سمت خارج که بسیار سخت است و مانند قشری است بنظر می آید که دانهای نشاسته در ردی بیکدیگر بسیار متراکم شده اند و شکل مسدسی بوجود آورده اند و این اشکال مسدس بسیار



بایکدیگر التصاق و اتصال پیدا کرده اند و از این بابت آرد آنها همیشه سخت و سنگین میشوند
و بعضی نباتات طایفه غلات از حیثیت خواص مستثنی میشوند ایوره که اثر کلی در اعصاب دارد
این اثر مخصوص است و از تعاشش در تمام بدن پیدا میشوند و سر گیج میخورد و بعضی بر آنند که این اثر
مخصوص ایوره نیست ولی بواسطه تجارب عجائب بسیار این معنی ثابت شده است و بزر غلات جوشیده
شده در آب مشروب لعابی پیدا بواسطه نشاسته که در آن میباشد و جهت اینکه این آب
لعاب بخوبی ساخته شود باید از آن بقدری جوشانند که در آب نشکافند و بعبارة اخری تا وقتیکه
تمام آمیخته آن ماده شود و این دلیل است که آب در تمام بزر نفوذ کرده است و آنچه ماده محلول
در اندران او یافت شده حل گردد و علاوه بر نشاسته مطبوخ بزر غلات قند هم دارد و اندک
از اجزاء کلوتین نیز بواسطه جوهر سرکه و اسید فسفریک در آن حل شده و در تیزنها برنج و جو جوشیده
دو سر و جو معمول لند و بهترین ماء الشعیر این است جو ۳ تا ۴ مثقال آب مقدار کافی مطابق
معمول بجوشانند تا یک لیتر تیزن بدست آید و غالبا جو را نیم کوب کنند یا مغز آنرا
استعمال کنند و در صورتیکه جو درست را بخواهند بکار برند باید اول آنرا در یک آب مختصر
بشویند تا ماده تند عصاره که در پوست او است بیرون شود و بعد از آن چنانچه ذکر شد
در آب دیگر ماء الشعیر سازند و گاهی جو بیشتر زده نیز در تیزن استعمال کنند و در حل
هر لیتری از ۶ تا ۱۲ مثقال جو بکار برند و این ماء الشعیر دارای قند انگوره و کمترین کلوتین
نشاسته و در مقدار زیاد یعنی دو مخلوط آن در یکمن آب سرد که بواسطه غلیان یک ثلث



بخار کند بنابر رای دکتر بس در استسقا نافع است ⁂

حقنه سپوس — سپوس ۱۳ مثقال آب بمقدار کافی باید مقدار آب بقدری باشد که پس از چند
دقیقه جوشش نیم لیتر باقی بماند و بعد صاف نموده بفشرند ⁂

استحمام سپوس — سپوس از ۱۳ تا ۲۶ سیر آب بمقدار کافی ربع ساعت بجوشانند
و صاف نموده جزو آبیکه میخواهند استحمام با آن کنند ، این کنند ⁂

درمان ۷ وقتیکه بخمیر آرد جهت پختن نان خمیر ترش میزنند در کمال سرعت انقلاب شیمیائی
پیدا میشود و این خمیر ترش یا ماده دیگر منقلب کننده را که مطلق فرمان مینامند مایه تبدیل قند
آرد میشود بالکل و اسید کربنیک و در حین انقلاب خمیری قدری از الکل نیز تبدیل میشود
زیرا که حرارت معین است بر انقلاب الکل بجوهر سرکه و بواسطه انقلاب خلی است که خمیر
اگر زیاد بماند خاصه در اوقات تابستان ترش میشود زیرا که حرارت معین است بر انقلاب
الکل بجوهر سرکه و گلوتین در خمیر الیاف متعدده تولید کنند که بواسطه بخار اسید کربنیک
فیما بین آنها فواصل کثیره هست و علاوه بر این بخار اسید کربنیک که مرد خباز بواسطه ورزش
بخمیر میدهد هوای زیادی داخل آن میکند و همچنین این فاصلها بواسطه انبساطی که از
حرارت تنور یا کوره در بخارات حاصل میشود رفته رفته بزرگتر میشود حرارت باعث قطع
انقلاب میشود و قدری از نسج اسفنجی نشاسته که غیر محلول است قابل الانحلال میکند
و بعبارة اخری قابلیت انحلال نان در آب سرد بیشتر است از آرد و این معنی در نان برشته



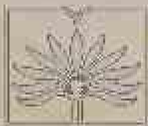
مسویه

بسیار واضح است زیرا که او حرارت بیشتر دیده و وزن نان بیشتر است از آرد معمول زیرا که
مقدار کثیری آب نگاه داشته و طعم آن اندک ترشی است بجهة تولید جوهر سرکه و نان گندم بنا
بر تجزیه و تحلیل صاحب دارای قند و نشاسته میباشد و نشاسته سالم و گلوتین و اسید کربنیک
و املاح است و جوهر سرکه و قدری اسیتات دامانیاک نیز در این یافته اند و وقتی که نان را مجاور
آب سرد کنند قند و نشاسته و املاح محلول در آن حل شوند و قدری گلوتین نیز باعانت جوهر
سرکه محلول گردد و آب جوشش علاوه بر اینها از نشاسته غیر محلول نیز حل کند ::

(تیزن نان) نان گندم ۱۲ مثقال آب مقدار کافی یک ساعت بجوشانند و از پارچه نازکی بگذرانند
و بفشرند که یک لیتر تیزن بدست آید ::

بتقسیم

مطبوخ سفید سیدنهم — شاخ گوزن پرفرزه ۲۵ نخود مغز سفید نان ۵ مثقال
صمغ عربی نیمکوب ۲۵ نخود قند ۷ مثقال بهار نارنج ۳ مثقال آب مقدار متعارف کافی
کافی شاخ را در هاون مرمر صلایه کنند و مغز نان را بآن افزوده و مجدداً صلایه نمایند و این
مخلوط را تقریباً با ۱۵ سیر آب در روی آتش گذارند و صمغ افزایند و در ظرف دهان بسته
تقریباً نیم ساعت بجوشانند و با اندک فشاری از پارچه بگذرانند و قند را در آن حل کنند
و با بهار نارنج معطرش سازند و باید یک لیتر حاصل عمل شود و بعضی از دواسازان بجای
مغز نان ۶ مثقال صمغ عربی استعمال میکنند زیرا که مغز نان ترکیب باطنی آن همیشه ثابت
نیست و معین بر ترش شدن آن مشروب میشود ولی در این صورت این مطبوخ غلظتش



کم است و چون مغز نان جو بهتر که دارد البته قدری از فسفات دو شو شاخ محلول میکند و البته

این نمک در خواص دوائی این مطبوخ تاثیر کلی دارد بهتر آن است که بطریق نسخه جم مغز نان

و هم اندکی صمغ عربی استعمال کنند زیرا که شربت سفید رنگ تر میگردد و دیرتر تهنشین میگردد

بعضی از دواسازان بجای شاخ گوزن مکلس رنده‌های شاخ غیر مکلس را استعمال میکنند

تا سریشم آن نیز جزو دوا شود ولی طبیعت این دوا در این صورت تغییر میکند در صورت ضرورت

طبیب باید دواساز را سفارش نامه علیحده بنویسد **ضماد مغز نان** مغز نان مقدار منظور آب

مقدار کافی بپزند علی الاتصال بهم زنند تا نان در ته ظرف نسوزد و غالبا این ضماد را با شیر می پزند ۱

جزو نان و ۳ جزو شیر معمول است گاهی بواسطه حامضات نان شیر منقلب میشود ولی ضرری که

خاصیت نفیخ ضماد وارد نیاید ∴

لیکن ایسلاند — خاصیت اقسام نباتات متعلقه به لیکن بسته بوجود ماده ایست بسیار شبیه

به نشاسته که در تمام اقسام آن باندک تفاوتی یافت شوند معروف ترین اقسام لیکن ایسلاند

ولی تمام اقسام بقدری شباهت دوائی موجود است که تمام انها را میتوان بدل یکدیگر قرار داد و لیکن

ایسلاند بر همه ترجیح دارد و در بعضی ولایاتیکه چندی حاصل خیز نیستند برگهای این گونه نباتات را

غذای خود قرار دهند ∴ لیکن ایسلاند منفعت کلی دارد در امراض صدر و نزولات و اواخر

ذوسنطاریا و اسهالات و هموپتیزی یعنی نفث الدم   و صورت تجربه از این

قرار است نشاسته مخصوص ماده مره موسوم بستراری قنه تبلور ناپذیر صمغ و موم و

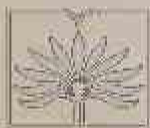
لیکن



فیل مخصوصیکه غیر محلول است در جوهر رنگ و ماده ملونه عصاره و الیاف نشاسته طبیعت
و طرطرات و الکنات دو پتاس و فسفات و الکنات دو شو و نشاسته لیکن که آنرا الیکنین (?) جوهر
لیکن چنانچه رنگی دارد بواسطه امتزاج دائمی ماده عصاره مایل بقهوه دارای طعمی نیست بی اندک
بوی لیکن از آن استشمام شود در آب سرد اماس کنند ولی تقریبا در آن غیر محلول است در آب
جوشش حل شود و در صورت غلظت مایع مانند حریره و لرزانک به بندد ولی اگر مدت جوشش امتداد
یابد خاصیتش بستن سابقه (?) از آن زایل شود و بنا بقول موده برزلیوس صاحب یک برابر نشاسته خشک جهة
بستن ۲۳ برابر آب کافی است لیکن در الکل و اثر غیر محلولست ید در محلول آن اثری نکند و
حریره از او آبی رنگ نماید حامضات رقیقه خاصیت بستن آنرا زایل کنند و اگر زمان جوشش را
امتداد دهند اول تولید صمغ و بعد تولید قند شود ولی با جوهر شوره الغضیح (?) تولید اسید موکیک
نکنند در پتاس نیز محلول است ماده مره لیکن که آنرا استرلین (?) و اسید ستراریک نامند
جسمی است جامد بیرنگ و بی بو که بشکل سوزنهای بسیار باریک متبلور شود و تلخی آن بسیار است
اندکی در آب سرد و بیشتر در آب گرم حل شود اگر این محلول را بحرارت ملایم تبخیر کنند
سترارین بدون فساد باقی ماند ولی اگر محلول را بجوشانند فاسد شود و ماده تیره رنگ غیر
محلول بوجود آید سترارین بیش از آب محلول است ولی باز بالنسبه مقدار زیادی از آن حل

در الکل

نمیشود هر قدر قوت الکل بیشتر باشد قابلیت انحلال آن نیز بیشتر است اثر و اثیر سنگ (?)
نیز اندکی از آن را حل کنند و حامضات خاصه حامضات معدنی آنرا از محلولات مائیه و الکلی

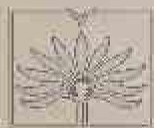


خود ورد نماید جوهر نمک رنگ آنرا آبی کند با قلیائیات مرکب شده ترکیبات کثیر المزاج با
بوجود آورد در ترکیبات های قلیائیه بسهولت محلول شود و چون در اینحالت مستعد تبدیل به
البومین میباشد تلخی آن زایل میشود بجهت بدست آوردن سترارین مکرر الکل در روی
لیکن ریخته مواد محلول آنرا اخذ کنند و مایعاتی که بدست آید قوام آورده و آنچه می بندد بشو
و مجددا در الکل حل کنند و تجدید عمل نمایند الیاف لیکن تقریبا مانند نسیج اسفنجی اند بواسطه
قلیان متمادی و اثر جوهر سرکه حل شوند بلکه بشرایط مخصوص جنبه در آب نیز محلولند لیکن را
غالبا از اشیاء خارجه پاک میکنند و در گرم خانه میخشکانند و در هاون آهنی میکوبند جهت
نرم کردن لیکن بسیار آسان نیست زیرا که این برگها لاغر و خشک و سخته از نباتات است
که لیکن سحاق چندان بکار نبرند زیرا که استعمال آب جوشش جهت بروز لعاب آن ناگزیر است
قبل از کوبیدن لیکن بهتر آنست که در چند آب آنرا بخیسانند تا ماده مره اش زایل شود.

ادویه های لیکن — در تمام استعمالات طبی لیکن ملاحظه اثر آب در اجزاء این نبات میشود
مگر در گرد لیکن که ذکر نمودیم و یک عصاره الکلی که تلخ و مقوی است و اکنون تقریبا غیر معمول است
در سایر صور دوائی لیکن آب شریک است در عمل این دوا اثر آب سرد یا نیم گرم در لیکن گرفتن
ماده مره است و بعضی اجزاء صمغی و قند لیت ان آب تلخی که ازین عمل حاصل میشود ممکن است
مانند مقویات استعمال میشود ولی در آن آب نباید خاصیت ملعبه که در لیکن است جستجو
کرد زیرا که آن ماده لزجه ملعبه چندان در آن آب حل نشده ولی در صورت تکه لیکن را بجوشانند



سر از این ماده نشاسته بردو حل شود در این صورت ماده ملعبه دارند که تلخ هم هست و این مایع
در بعضی مواد بسیار نافع است زیرا که هم لعابیت دارد و هم قوت میدهد مانند او اخرا سهالات
مزمنه تلخی این مطبوخ بقدر تلخی دم شده لولیکن نیست زیرا که تلخی بواسطه لعابیت مایع پوشیده
می ماند و علاوه براینها قدری از آن بواسطه جوشش فانی میشود وقتی که از مطبوخ لیکن جز
لعابیت چیزی نخواهند بواسطه یکی ازین سه قاعده اول ماده مره آنرا کلا خارج میمایند و بعد
مطابق معمول مطبوخ میسازند ؛ (صورت تجزیه برزالیوث) لیکن را قیمه کنند و یک من آنرا
در ۱۸ من آب سرد بخیسانند و در آن آب ۳۶ مثقال کربنات دو پتاس بیافزایند
بعد از ۲۴ ساعت پتاس ماده مره آنرا به تمام حل کرده مخلوط را در روی پارچه صافی
ریخته گذارند خوب بچکد بعد لیکن را بشویند و چندین نوبت آب غسال را عوض کنند
تا وقتیکه آن آب تلخی و قلیائیات نداشته باشد نباید بهیچ وجه لیکن را فشرد و بشدت بهم زد
زیرا که مقدار زیاد از آن آمیخته با آب میشود بدین قاعده تمام ماده مره لیکن خارج میشود و بسیار
زود شکننده میشود و بسهولت در آب جوش محلول میشود ؛ (قاعدهٔ دوم منسوب به روبید)
لیکن قیمه شده آنرا در آب سرد بخیسانند و سر هر ۶ ساعت آب آنرا عوض کنند
مدت عمل سه روز است ؛ (قاعده سیم منسوب بکلودنی دوریی) لیکن را با آب سرد
در باتیلی ریخته به ۶۵ درجه حرارت گرم کنند و در روی غربال ریزند و ۲ یا ۳
نوبت این عمل را مکرر نمایند هر سه قاعده بسیار خوبند و بر حسب تقاضای فرصت هر



لزجه ۳ را میتوان معمول داشت بجهة گرفتن مادهٔ لیکن دو ساعت از او در آب جوشش ریخته
از پارچه صافی گذرانده می افشرند پس از سرد شدن مانند جریره می بندد ٭ (بزرقی لیکن)
لیکن ایسلاند ۲۵ نخود آب مقطر کافی اول بواسطه دم نمودن مقدار کثیری تلخی لیکن را میگیرند
و آن آب را دور ریخته یک ساعت در آب دیگر میجوشانند که یک لیتر ترزن بدست آید و اگر منظور
طبیب استعمال ماده مره لیکن هم باشد باید بخصوصه در نسخه قید نمایند ٭ جریره لیکن
لیکن ۱۳ مثقال قند ۲۵ مثقال پس از آنکه ماده مره آنرا گرفته اند یک ساعت در مقدار
کافی آب میجوشانند باقی را از صافی میگذرانند و قند افزوده در روی آتش میگذارند
و تا هنگام جوشش هم میزنند در این صورت آتش را ملایم میکنند و دیگر هم نمیزنند
بقسمیکه جوشش ملایمی بزند تا وقتیکه غلظت بحدی رسد پس از برودت به بندد در
ظرف سفالی که چند قطره عطر پوست لیمو یا نارنج ریخته اند این جریره را ضبط کنند تقریبا
با این عمل ۵۶ مثقال جریره بدست می آید ٭ نسخه دیگر که جریره خشک لیکن نامند لیکن
یک قند یک تلخی لیکن را گرفته یک ساعت در آب بجوشانند و از صافی با فشار بگذرانند
و قند افزوده در روی آتش نهند و علی الاتصال هم زنند تا وقتیکه خشک شود پس
از آن آنرا کوبیده بپزند در گرم خانه ها میتوان خشک کرد این جریره خشک را مرضی
با میل میخورند لهذا جزو بسیاری ادویه جات لیکن داخل است و جریره آنرا فورا
میتوان ساخت بدین طریق جریره خشک لیکن ۸ مثقال قند ۲۵ مثقال آب ۳۱

مثقال

مثقال بجوشانند تا ۵ مثقال آن باقی ماند و با هر عطری که مناسب دانند معطرش نمایند

(شربت لیکن) لیکن ۱ شیره شکر ۳۲ تخمی لیکن را گرفته طبخ متمادی دهند و بدون فشار

از صافی بگذرانند و شیره شکر افزوده بغلظت شربت بقوام آورند این شربت سریع الفساداست

پس بهتر است که مقدار زیادی در یک دفعه نسازند ؛

عجین لیکن — لیکن ایسلاند ۱ صمغ عربی ۵ قند ۴ بهارنارنج $\frac{1}{4}$ تخمی لیکن را گرفته

بجوشانند و در حین جوشش صمغ را در آن حل کنند و از پارچه صافی با اندک فشار بگذرانند

و قند افزوده تبخیر کنند و علی الاتصال بهم زنند تا بغلظت عجین قوام آید نزدیک به اتمام

عمل بهارنارنج بیفزایند این خمیر را در روی سنگ مرمری اندک با روغنهای نباتی چرب کرده

باشند یا اندک قندی ریخته باشند پهن میکنند و نزدیک اتمام بقدری عصاره افیون

می افزایند که در هر ۶ مثقال نیم گندم عصاره باشد در این صورت آنرا عجین افیونی لیکن

نامند ؛ (قرص لیکن) حریره خشک لیکن ۱ قند ۶ مطابق معمول با مقدار کافی

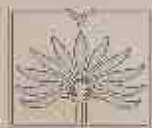
آب خمیر نمایند و قرصهای ۵ نخودی بسازند ؛ (شکولای لیکن) حریره خشک لیکن ۱

شکولای متعارفی ۶ مطابق معمول در هاون و روی سنگ مرمر این دو ماده را مخلوط

یکدیگر کنند ؛

کارا کائین cacaoyakain این نبات متعلق است بطایفه الگ

که از سلسله نباتات مخفی الوصل است و بعد از جوشانیدن در آب ماده ملعبه بان مسدوم



که در طب مانند مزلقات استعمال میکنند در خواص شبیه است به ثعلب و امثال آن ؛؛

قند

قند — لفظ آن تعلق میگیرد با جسام ثلاثی العنصر یکه غالبا طعم شیرین دارد و در آب محلول‌اند و بواسطه از فرمان تبدیل میشود به الکل و اسید کربنیک قند نی شکر در ساختن بسیاری از صور ادویه معمول و سایر اقسام قند غالبا صلاحیت ندارند عناصر قند عبارت است از اکسیژن و هیدروژن و کربن و عموما ۵ قسم قند میتوان شمرد ولی هر یک از این اقسام چندین نوع دارند و عبارتند از قند نی شکر و قند گلوکز و قند میوه جات و قند تبلور ناپذیر و قند شیر ؛؛

۱) **قند نی شکر** در اقسام نباتات موجود است و غالبا یافت شود در شیره‌های غالب از حموضت و بعضی ریشه‌ها مقدار کثیری از آن دارند مانند چغندر و زردک و ساق نباتات

غلات

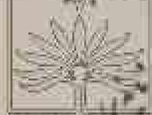
طایفه از قبیل نی شکر و ذرت ... نیز مقدار کثیری از این قند دارند فرمول آن [illegible] آب آن را نمیتوان خارج کرد مگر پس از تجزیه کردن ولی قدری از آن یا تمام آن بواسطه قلیائیات محرق قائم مقام میتواند شد شعاع پلور یزاسیون را بجانب یمین منکسر میکنند و متبلور میشود بشکل منشورات

شروع م

مسطحی در این صورت آن را نبات گویند در ۱۲۹ درجه حرارت در [illegible] شدن می‌نمایند و در ۲۰۰ درجه رطوبت آن خارج شده فساد کلی پیدا کنند و فیما بین ۲۱۰

فحص

تا ۲۲۰ آب و اسید استیک و اندک روغن از آن متصاعد شود و یک ماده تبلور



ناپذیری باقی ماند که در الکل غیر محلول است آن قند سوخته را بفرانسه کارامل نامند

در این فساد ۳ معادله آب از قند زایل شود قند بخوبی در

آب محلول است خاصه باعانت حرارت محلولات مائی قند خالص بدون فساد محفوظ میباشد

ولی در صورتیکه قند خالص نباشد زود ترش شود و فاسد گردد مگر وقتیکه بطور شایسته قوام آمده باشد

و سبب فساد شربتها غالباً کمی قوام آنهاست وقتیکه محلول قند را قوام آورند تا وقتیکه پس از

سرد شدن یکپارچه ببندد آنرا آب نبات گویند و آن یکی از حالات ایزمر قند است و آب

نبات رفته رفته تبدیل شود برنگ و صفات قندی وقتیکه مدتی محلول قند را حرارت دهند

رنگین شود اگر عمل در مجاورت هوا جاری شده باشد آن شربت تیره رنگی که حاصل میشود

حموضت دارد و دارای جوهر سرکه و اسید فورمیک است حامضات رقیقه قند شکر را

تبدیل کنند بقند تبلور ناپذیر اگرچه حامضات با قند مرکب نشوند ولی باعث آن میشوند

که چند معادله از عناصر آب جزء قند میشود و وضع آن تغییر میکند سرعت و بطوء این انقلاب

بسته است باستعمال حامضات معدنی که بسیار مؤثر اند و یا حامضات نباتی که اثرشان

کمتر است و همچنین بسته است بعمل در حرارت یا برودت جوهر سرکه یا اثر اسید کمی دارد

یا ابداً مؤثر نیست و اگر زمان مجاورت حامضات معدنی را با قند زیاد کنند خاصه باعانت

حرارت رفته رفته قند تبلور ناپذیر نیز فاسد شود و دو ماده تیره رنگی مختلف بوجود

آید که یکی محلول است در آب و آنرا اسید سوکولیک نامند و دیگری غیر محلول است که



از اسوکولین مانند قلیائیات با قند نی شکر مرکب شوند و تولید ترکیبات سعینه نمایند و از این
مرکبات یک جزئی از آب قند خارج میشود و بجای آن یکمعادله نیز مرکب میگردد و چون غالبا این
ترکیبات در آب محلول‌اند قند مرکب با آهک دوای بسیار خوبی است در صورتیکه طبیب خاصه باشد
بمریض آهک محلول دهد چنانچه در مبحث آهک عنقریب مذکور خواهیم کرد ∴

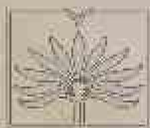
اما کلوکز — این گونه قند نیز موسوم است بقند دان دان و شعاع بلور پلاریزاسیون را
بجانب یمین منکسر کند فرمول آن ک۱۲ ئید۲۴ ه۱۲ در حالت تبلور و جمود که بخار
متعارفی خشکانده باشند علاوه بر اینها چهار معادله آب دارد ولی این آب را در صد درجه
حرارت میتوان از آن گرفت بالطبع کلوکز موجود است چنانچه در عسل و بول مبتلایان بمرض
دیابیطس یافت شود و همچنین در سطح میوه‌جات شیرین که میخشکانند مانند پرده شکفته
شود و از اثر جوهر گوگرد و سایر حامضات در نشاسته نیز تولید میشود شکل کلوکز مانند
پارچهای حلقه است و آن پارچه‌ها تولید شده‌اند از سوزنهای بسیار خورد و متبلور ولی محلول
الکلی کلوکز غالبا پس از تغلیظ و برودت دانه‌های مکعب یا مخشای مربع منعقد میکنند
طعم آن خنک و شیرین است ولی حلاوت آن از قند نی شکر کمتر است لهذا در قیمت
بسیار پست‌تر است در صد درجه حرارت ذوب یابد و در حرارت بیشتر ۹/۱۰۰
وزن خود رطوبتش خارج شود و اگر حرارت را باز ندارند تبدیل به کارامل (قند سوخته) شود درجه
انحلال آن در آب کمتر است از قند نی شکر خاصه در آب سرد که بیش از ثلث ربع وزن



خود از آن حل نکند ولی در آب جوش بهر مقدار محلول است درجه انحلالش در الکل بیش از قند نی شکر است و قتیکه محلول گلوکز را مدتی گرم کنند ثابت ماند و رنگین نشود و این معنی باعث امتیاز است از قند نی شکر خاصه از قند تبلور ناپذیر با مجاورت حموضات معدنی مانند قند نی شکر فاسد نشود با قلیائیات نیز مرکب شود ولی این مرکبات بسیار سهل الانفعال است و باندک حرارتی تولید حامضات رنگین کند این خاصیت نزدیک میکند گلوکز را بقند تبلور ناپذیر و دور میکند آنرا از قند نیشکر ؛

اما قند میوه جات — آن را نیز قند ثمر در حالت امرف میتوان آنرا منجمد کرد با ۱۵۵ درجه حرارت و علاوه بر این امتیاز شعاع پلاریزاسیون را بسمت یسار منکسر کند ترکیب باطنی آن معادل گلوکز است قند میوه جات در شیره آنها بالطبع موجود است و همچنین در عسل با اینکه هنوز در کندو است نیز یافت میشود و مصنوعاً نیز آنرا میتوان از گرم کردن قند نی شکر با حامضات رقیقه بدست آورد و این قند میتواند در برودت منجمد شود بدون اینکه تغییر پیدا کند ولی اگر مدتی آنرا در جای سردی گذارند غلظتش مناسب باشد بدانهای بلوری در قعر ظرف مجتمع شود که عبارت است از گلوکز حلاوت این قند از گلوکز بیشتر است و بهر مقداری در آب محلول و در الکل نیز بشدت حل شود محلول آن بواسطه جوشش تجزیه شود و بزودی رنگین گردد و طعم کارامل پیدا کند با قلیائیات مرکب شود و ترکیبات آن مانند گلوکز سریع الفساد ند ؛

قند تبلور ناپذیر — منظور از این قند انواعی است که پس از متبلور شدن قند میوه جات



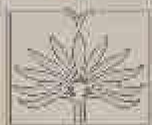
باقی می ماند انچه منعقد میشود کلوکز است و آن آب باد نکه می ماند قند نبلور نیابد زیرا است جزء مایع عسل نیز از این قندات در جمیع خواص شبیه است بقند میوه جات مگر انکه کلوکز دیگر در آن منجمد نمی شود و شعاع پلاریزاسیون را بیشتر بجانب یسار منکسر میکند

اما قند شیر — چون این یافت نشود مگر در شیر حیوانات ذوثدی لهذا در مقام ادویه حیوانی ذکر خواهیم کرد مختصر انکه این پنج قسم قند جزء ادویه قند دار میشوند و ان ادویه شیرین یا مایع اند یا جامد اند یا مانند خمیر اند در گفتگوی قند باید شریک کنیم ذکر شیره خشت و عصیرات حبوب جامده و میوه جات جامده را

در شیر خشت — شیر خشت عبارتست از شیره که بواسطه شکاف یا بالطبع از بعضی از درخت ها جاری میشود خاصه بید و درخت شیر خشت و امثال آنها و اقسام شیر خشت را نامهای مختلف نهاده اند من اشکی من تخته من چوب اقسام آن سهلی است برقی که از ۱۲ الی ۲۴ مثقال قدر شربت دارد و غالبا در امراض نزله استعمال کنند برای اخراج بلاغم مجتمعه و مورد استعمالش یا محلول در آبست یا محلول در شیره و بنا بر قول یکی از حکمای طبیعی ترکیب باطنی شیر خشت از این قرار است

اجزاء	من اشکی	من تخته	من چوب
آب	۱۱/۶	۱۳	۱۱/۶
مواد [illegible] غیر محلول	۰/۲	۰/۹	۱/۳
قند	۹/۱	۱۰/۳	۱۰

بجز



منیت	۴۲/۶	۳۷/۶	۳۲
اجزاء ملعبه	۴۰	۴۰	۴۲/۱
سقزها و اسیدهای آلیه	۴۰	۴۵/۸	۴۲/۱
مواد ازتی و خاکستری	۱/۳	۱/۹	۱/۹

جزء عامل اجزاء شیرخشت یا منیت است و آن قند حقیقی است و بوجود می آید از انقلاب تخمیر در تجزیه
بطئی مواد شیرین و این گونه انقلاب را انقلاب لبنی نامند و مقدار زیاد در بعضی درختها — شکاف
موجود است و منیت متبلور شود بشکل پریسمهای مربع الزوایا و سفید رنگ و بی بو است
و طعمی شیرین و ملایم و کوارا دارد و بسهولت در آب محلول میشود و محلول قوام آورده اش
پس از برودت متبلور گردد و در الکل سرد بسیار کم محلول است وجه ساختن آن شیرخشت را
در آب جوشش محلول کنند و ذغال حیوانی افزایند و صاف نموده قوام آورند و گذارند متبلور
شود و دانهای درشت منیت منعقد گردد که بواسطه تکرار حل و عقد تصفیه شود ÷

قرص شیرخشت | شیرخشت اشکی ۱ قند ۳ لعاب کتیرا یا بهارنارنج مقدار کافی اول قند
و شیرخشت را با یکدیگر صلایه نمایند و پس از این با لعاب مذکور قرصهائی درست کنند که یک
گرم وزن داشته باشد ÷ (نسخه دیگر) شیرخشت اشکی ۲ ریشه خطمی ۱ قند سفید ۳
بهارنارنج ۱ آب صاف ۲۵ عطر لیمو مقدار کافی اول ریشه خطمی را چند دقیقه در آب بجوشانند
و بعد شیرخشت افزایند و در حرارت محلول کنند و صاف نمایند و قند را در اندک آبی حل نموده



بر آن افزایند و قوام آورند تا بغلظت الکتوئرهای جامد شود و پس از آن بهار نارنج و عطر را
اضافه کنند و با مرهم کش چوبی بهم زنند تا این مخلوط بنای غلیظ شدن گذارد و از آن در قالبهائی
که از کاغذ چرب ساخته اند قالب گیری کنند و وقتی سرد شود بشکل قرصهای مربع ببندند
و غالبا در ۱۳ سیر این قرص یک نخود عصاره افیون افزایند و چون قرصها جاذب الرطوبه اند
بسیار قلیل الاستعمالند ؛

در عصارات شیرین — این عصارات غالبا از ریشه نباتات حاصل میشوند و از جمله
خواص آنها است داشتن قند متبلور پذیر و اندکی اسید و جهت دست آوردن آنها ریشه‌ها را
بشویند و پس از آن بنیر تراشش کرده و بعد بفشرند و عصیر آنها را نگاه دارند و اغلب مقدار
کثیری ماده عصاره در ثفل ریشها ماند یا از بابت اینکه اجزاء آنها زیاد از آب رسته تر شده است
و یا آنکه بعضی اوعیه عصاره دارد که درست ترکیده‌اند رطوبتشان خارج نشوند و فقط که گوشت
این ریشه‌ها را می افشرند باید قید محکمی بکار برند چنانچه در اغلب دواخانها قیه عصارات
معمول است وجه این که تمام رطوبت ریشه خارج شود باید گاه قیمه کشیده خشک مخلوط به نیز
تراشش ریشها کرده تا مابین اجزاء آنها تخلخل و انفصال پیدا شود و این عمل در اجزاء چوبی لیفی
لزومی ندارد زیرا که این الیاف مانند کاه عمل دارند و بواسطه تصفیه بحرارت این شیره‌ها را
زلال کنند و اگر بسیار چسبنده باشند بجهت رفع مقدار کثیری پاخی البیض نباتی آنها را
حرارت دهند تا منعقد شود و تقریبا جمیع عصارات شیرین ریشها اخراج شان

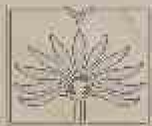


منه

مشابه بکه کرات و اشباه مفصل ذیل در آنها یافت شود قند تبلور پذیر بیاض البیض نباتی اسید
کرمتیک ملات دو شیره اسید مواد عصاره مواد ملونه اسید پکتیک و اغلب نشاسته نیز در آنها
یافت میشود و قند بکه در این ریشها پیدا میشود کمال مشابهت را با قند نی شکر دارد بلکه بنا بر گفته
بلوز صاحب با قند نیشکر معاین است و علاوه بر قند و کلتن در ریشه زردک پیدا کرد ولی بعضی
از حکمای طبیعی وجود منیت را از عوارض و انقلابات شیره میدانند چنانچه مکرر دیده شده است
که در قند چغندر در انقلاب لزوجتی تولید منیت میشود و بعضی ریشها از قبیل کرفس کوهی چون
مقدار زیادی منیت دارند گویا قبل از انقلاب این ماده در آنها یافت میشده است و این ریشهای
شیرین ظاهرا دارای صمغی نیستند ولی اگر آنرا گرم کنند و پیش از صاف کردن الکل
افزایند ماده صمغی شکلی دُرد میشود که گویا پکتین باشد و ماده بیاض البیض نباتی در این ریشها
مخلوط است با کازئین وقتیکه مقدار البومین زیاد باشد بواسطه
حرارت انجاد پیدا کند مانند زردک و ترب و شلغم و در شیره چغندر وجود کازئین نمودار
است و بسهولت با اسیدها دُرد میشود حتی جوهر سرکه که اگر یکی از املاح آهک از قبیل
کلورور دو کلسیوم و استات یا سولفات دو شو بر این شیرهها افزایند کازئین مانند بارهای
حجیم آراسب شود وقتی که شیرههای این ریشهها بحال خود گذارند چیزی نگذرد که متغیر شود و قند
آنها تجزیه شود بدون اینکه تولید الکل شود و اسید استیک و لکتیک بوجود آید و شیره
لزج و اگر این شیرهها را محلول قند متعارفی افزایند بعلت البومین و کازئین که دارند المحلول را

منیت

سبک



کند و منظور از انقلاب ترشی آن انقلابی است که از اثر ضعیف ماده حاصل شود در جسم انقلاب
پذیر چنانچه در شیره پشکر گفته شد که در حین انقلاب تولید جوهر میشود و اسیدهای استیک و لاکتیک
بوجود آیند و ماده شبیه مواد حیوانی رسوب کرده که ماده ترشی آن شیرهها میشود ❊

عصارهای ترش — این شیرهها تمیز داده میشوند از داشتن اسید آزاد نباتی و تقریبا همه
دارای قند مخصوصی هستند موسوم بقند میوه و اسیدهائیکه در این شیرهها یافت میشوند اسید
سیتریک و ملیک اند و گاهی اسید طرطریک نیز یافت میشود و گاهی تنها و گاهی مخلوط هستند

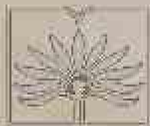
از جمله اسیدهائیکه از این نوع تعیین طبیعت این
اسید نباتات معلوم میشود و در تمام این شیرههای
نباتی یک مادهایست که نسبت دارد با
البومین نباتی ولی بعضی صفات آن مختلف است
مثلا با جوهر گوگرد در دنشود و از این ماده

طرطریک — سیتریک — ملیک — ملیک و سیتریک
انگور — نارنج — گلابی — گردو زال
تمر هندی — لیمو — سیب — آلوبالو
توت سفید — انار — افتی — توت فرنگی
شربه — تمشک

در میوهجات بسیار است چه انقلاب در شیره آنها احداث میکند و از تجزیه قند آنها تولید اسید
کربنیک و الکل میشود ولی باید دانست که انقلاب شیره میوهجات بدون مجاورت هوا دست نمیدهد
و گیلوسک صاحب ثابت کرده است که بدون جذب اکسیژن انقلاب صورت نگیرد و شیرههای
ترش را مقدار مواد ملونه و معطره مختلف است و در وقتی که از ترزانک گفتگو میکنیم تفصیلی از
از آنها در باب یکنین مذکور خواهیم داشت و غالبا یک ماده عاملی هم دارند چنانچه در آلو



پکتین ممزوج است با ماده مسهله و طریقه گرفتن شیرهای ترش مختلف میشود باختلاف وضع
و شکل میوه در صورتیکه آبدار باشند و الیاف‌شان رخو باشد همان فشردن کافی است مانند
لیمو و نارنج و انگور و امثال آن و وقتیکه برعکس الیاف‌شان سخت باشد باید چیز تراشی
عمل کرد مانند به و سیب و علاوه براینها چند دقت مخصوصی را نیز باید مراقب شد بحسب
طبیعت میوه و اجزاء مختلفه آن مثلا اگر میوه دانه‌دار باشد باید به دقت دانها را جدا کنند
چنانچه در طایفه پوم آسه باید بدقت دانه و آب از جدا کرد و همچنین در میوهای خوشه اجزاء
خوشه را جدا کنند و گاهی بعد از فشردن میوه جات بگذارند تا شیره مدتی مجاور ثفل باشد تا اینکه
بسهولت اجزاء آن محلول شود و اینعمل در شیره آلو و تمشک و توت سیاه جاری است بعضی
شیره‌ها در جای خنکی گذارند تا اندک منقلب شوند و این انقلاب جزئی جهة تصفیه آنها کافی است
ازاین قرارند آبهای سیب و انار و به و لیمو و نارنج و برخی دیگر بجهة تصفیه مدت انقلابشان باید
بیشتر باشد و اما میوه جاتی است که پکتین آنها زیادی از این قبیل اند آب شاه توت و تمشک بعض
انکه آثار صافی در آنها پیدا شد آنها را از ثفل انقلاب بردارند زیرا که در صورت امتداد زیاد انقلاب
خمری پیدا شود و بوی و طعم شراب در این آبها بهم رسیده موجب کسر خوشی طعم آنها شود و
آثاریکه در حین تصفیه شیره‌ها ترشی پیدا شود راجع است بانقلاب خمری و بروز این انقلاب
شرایط خمریت بوجود آید اولا آنکه قندی در آب محلول است و ثانیا آنکه ماده ازتی که مجاور است
هوای تواند اثر انقلاب را تفتیش که نیز وجود دارد و در زبان فرانسه لفظ فرمان عبارت منه



از اسم هر مایکه بتواند اقسام قند را منقلب کند، بالکل و اسید کربنیک و بخصوصه کف
آب جو را فرمان نیز گویند و آن کف عبارت است از گلوبولهای لطیف و مدور که اندکی مستطیل اند
و مرکب اند از یک قشری [illegible] و یک مایعی که دارای ازت است و مایه انقلاب میشود
ثالث انکه درجه حرارت بقدر کافی مرتفع است که در وصول افقد این شیره میوجات احتیاج
بحرارت خارجی نیست بمحض انکه دانههای میوه جات خورد شدند ان ماده ازته جذب
اکسیژن کنند و بمحض خاصیتی که در طبیعت آنها است موجب انقلاب خمری شود یعنی قند را
تبدیل بالکل و اسید کربنیک کند اول از بسیار بطئی است و بتدریج سرعت تمام پیدا
کرده چه قوه انقلاب اجزائیکه از تجزیه حاصل میشود ماده اصلی پیش از خود آن ماده است و چون
علی الاتصال این جسم بوجود می آید بر سرعت انقلاب می افزاید اگر آن شیره شیرین دارای
قند نیشکر باشد قبل از انقلاب آن قند تبدیل شود بقند غیر متبلور یعنی دو عنصر آب را جذب
کند و این قند ثانی است که باسید کربنیک و الکل میشود و فرمول اینعمل چنین است :

تبدیل



اما سبب انقلاب کلی سابق بر این غیر معلوم و هنوز نیز گفتگوی آن
باقیست اول اسید کربنیک پرده فوقانی میوه را بلند میکند و بعد بکلی خارج میشود و الکل
در مایع باقی میماند و تغیرات زیاد میدهد اولا انکه مواد ملونه که در آب غیر محلول اند حل میکنند
و علاوه بر اینها مواد طلعیه و صمغی را رسوب میکنند و فرمان نیز بواسطه الکل در رسوب میشود از



این جهت است که پس از چندی عمل انقلاب تمام میشود بعضی شیرها بخصوص انهائیکه پکتین زیاد
دارند بواسطه افزودن شیره آلو زود صاف میشود از افزودن این شیره پس از ۲۴ ساعت
شیره یکپارچه منظم بسته شود انوقت بسهولت آن آب صافیکه در تحت آن واقع است میتوان
جدا کرد اینقاعده بسیار نافع است زیرا که چون شیره زود صاف میشود طعم و بوی خمری پیدا
نمیکند بخصوص در شیره تمشک و توت فرنگی اینقاعده معمول است ولی سبب این اعمال معلوم
نیست بعضی گمان کرده اند که بواسطه آنست که آب آلوبالو مقدار کثیری فرمان دارد چنانچه در
فرمانت ما ذکر خواهیم کرد در صاف کردن شیره به و سیب قاعده مخصوصی بکار میبرند با بادام
مثلا شیره تراشش حاصل شده باشد از ۱۰۰ جزء به با ۶۰ مثقال بادام شیرین بر میدارند
بادامها را با قدری آب بکوبند تا یک خمیر نرمی شود پس از آن بخوبی داخل شیره تراشش به کنند
پس از چند ساعت مجاورت بفشرند و از صافی بگذرانند از این قاعده شیره که پیدا میشود
لطیف حقیقی است ولی رنگش از شیره های متعارفی کمتر و عیبش آنست که پس از ۱۲
ساعت مجددا کدر میشود و اثر بادام در این حالت بواسطه آن ماده جنیت است که دارد
و قاعده دیگری است در بعضی مواقع مخصوصه که جهة گرفتن شیره بکار میبرند و اینقاعده
مخص میوه جات قلیل الحجم کثیر الرطوبه است و آن رطوبت باید واقع در جزء خارجی میوه شود م
از قبیل توت و تمشک و بجهة گرفتن شیره آنها میوه ها را در ظرف ریخته در روی آتش
ملایم گذارند و گرم کنند حرارت شیره این میوه را منجمد میکند و انهائیکه در آنها قند



می ترکاند و از آن دهانه خارج میشود و با پارچه نازکی یا غربالی شیره ها را صاف کنند ٭

حفظ شیره ها — بجهة حفظ شیره های ترشی باید خواص کلیه آنها را بیاد آورد و اسباب عدم

تجزیه آنها را چید و تمام آنها دارای قند و علاوه قند و سایر اجزای دارای مواد ازته

انقلاب پذیرند گیلوساک صاحب معلوم شده است که ماده انقلاب پذیر شیره های

و از تجارب م

ترشی منقلب نمیشود مگر بمجاورت هوا و اکسیژن و یک حباب اکسیژن جهة بروز انقلاب

کافی است پس معلوم میشود که اگر بتوانیم این شیره ها را با اسباب و بطریقه نگه داریم که

از مجاورت هوا محفوظ بماند منقلب نخواهند شد و تجربه نیز مؤید این قاعده کلیه است

ولی صرفه و اسبابی مانع از اجرای این قاعده است پس باید در چاره جز این کوشید

از تجارب مسیو دلمن چنین بر می آید که یکی از نتایج تجزیه شیره های نباتی فرمان غیر محلولی است

که شبیه بلکه عین کف آب جو است و او مایه انقلاب میشود بدون آنکه محتاج بمجاورت

هوا باشد و از تجارب این شیمی دان نیز معلوم شده که حرارت غلیان فرمان غیر محلول را

شیمیست

از عمل باز میدارد و نمیتواند دوباره موجب انقلاب شود مگر بواسطه تجدید مجاورت با هوا پس

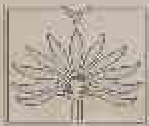
اگر خواهیم شیره تجزیه نشود اول آنرا از مجاورت هوا باز میداریم و پس از آن بواسطه حرارت

مانع از فرمان غیر محلول میشویم و طرز عمل چنین است که شیره ها را در بطری ها ریخته دهان آنرا

محکم کنند و جهة مزید استحکام با مفتولهای آهنی مانند شراب شامپنی چوب دهان

آنها را محکم کنند و آنها را جای دهند در دیگی و آنقدر آب سرد میریزند که تا گلوی

آنها از خارج پر شود وگاه در آن آب ریزند که بطریها بکلیه بکر بخوزند چند دقیقه آن آبرا
بجوش آورند پس از آن بگذارند تا سرد شود و بعد در آنها را با قیر مسدود سازند و از زیر
زمینها گذارند بماند حرارت آن فرمان غیر محلول را منقبض کند و مانع از آن شود و بواسطه
غلیان آن شیره هوایش خارج میشود پس آن فرمان محلولش نیز نمی تواند جذب اکسیژن
کند اگرچه در جزء فوقانی بطری اول جذب اکسیژن میکند ولی پس از آن بواسطه جوش
منعقد میشود و در بالای بطری غیر از آن چیز دیگر باقی نمی ماند بعضی این قاعده را نمی پسندند
از بابت اینکه غالبا بعضی شیشها می شکنند و شیره تلف میشود بجهت حفظ شیره ها اول
آنها را در پاتیلی ریخته بجوش آورده و بعد گرما گرم در بطریها ریخته دهان آنها را محکم کنند
ولی در قاعده اول اطمینان بحفظ شیره ها بیشتر است جهت حفظ شیره سیب و به و گلابی
و امثال آنها بخار گوگرد وارد بطریها کنند یا چند گندم سولفات دوسود در هر بطری
ریزند تا شیرهای شیره ها جذب آهک سولفات کنند و بخار اسید سولفورو متصاعد میشود
و مجاور فرمان شود و منع انقلاب نماید و اثر این بخار در فرمان درست معلوم نیست چون
جذب اکسیژن موجب تقویت فرمان میشود و بخار اسید سولفورو از اجسام جاذب
اکسیژن است چنین گمان میرود که اثر این بخار از این بابت باشد و این دلیل که
در بادی نظر اینقدر موجه است پسندیده نیست زیرا که سایر اجسام جاذب اکسیژن
جز اسید سولفورو این اثر را ندارند بعضی بر آنند که اسید سولفورو از مجاورت فرمان



ازا منقبض کنه و مانع از آن شود قاعده قدیم حفظ شیرها این بود که بواسطه یک پرده از ادهان نباتی منع مجاورت هوا میکردند از سطح انها دراین صورت باید آن روغن زود فاسد نشود که موجب کراهت طعم انشیرها گردد و عموما روغن زیتون ترجیح دارد و شیرهای ترشیکه غالبا مورد استعمالند شیره لیمو و نارنج متعارفی و بر تقال و انار و به و سیب و گره زیل و تمشک و شاه توت و توت فرنگی غالب این شیرها بحالت شربت معمولند ؛

شربتها شیره های ترش — این شربتها ساخته میشوند بواسطه حل قند بدین طریق که شربت بسیار غلیظ ساده بسازند که پس از افزودن این شیرها بغلظت شربت متعارفی شود و اگر این شیرهها را قوام آورند رغفوصتشان بیفزاید و عطرشان کاهیده و طعمشان نامطبوع شود و بعلت اثر حامضات در ظروف فلزی مانند مس و روی و آهن استعمال آن ظروف را جایز ندانند و ظرف مستعمل باید زجاجی یا از نقره باشد و شربتهای ترش متداوله در دواسازی که از شیره نباتات میسازند مطابق این لوحه اند ؛

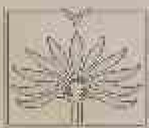
شربت آلوبالو —	نارنج	معلوم است که اگر بجای شیرهای کهنه شیره تازه
شربت لیمو —	سیب	میوه جات را استعمال کنند شربت آن
شربت به	غوره	گواراتر خواهد بود و این شربتها مانند سایر
انار	گره زیل	اقسام شربت قند جداگانه لازم ندارد و مخلوط است
شاه توت	زرشک	نسبت مقدار شیره بقند مثل نیست ۱۲۲
شربت تمشک	سرکه تمشکی	



به ۱۸۸ بعضی دواسازان این مقدار قند را از ۵۵ تا ۱۸۸ بنابر نسخه‌های مختلف تغییر میدهند
از بابت اینکه اشخاصیکه از انجماد قند شربت میخواهند اختراع کنند مقدار قند را کمتر گیرند و برخی دیگر
که ملاحظهٔ تبخیر رطوبت شربت را نمیکنند بیشتر قند بکار برند ÷ قاعدهٔ دیگر در ساختن شربت
شیره‌های میوه‌جات هست بخصوص میوه‌هائیکه ترشیشان کم است با هم وزن آن قند در ظرف نقره
ریزند و بحرارت ملایمی گرم کنند چنانچه مذکور شد آب آن میوه‌ها بواسطه حرارت منبسط شده و توی
خود را ترکانند و خارج میکردند پس از حل قند شربت را در روی صافی ریخته صاف کنند این
قسم شربتها همیشه لزج اند زیرا که مقدار کثیری پکتین دارند از این بابت باید میوه‌هائی استعمال
کرد که کامل رسیده باشند و شربت آلو از سایر شربتها ترشش بیشتر است بعلت مقدار
قندیکه وزنش مساوی وزن آلو است و پس از اختراع دو جزء شربت بجوش آورند تا بغلظت
معمول برسد و گاهی میشود که پس از مدتی در ظرفهای شربت ترشی گریستلهای حجیم زیادی
منعقد شود که مقدار کثیری از ظرفیت بطریها را متصرف میشوند و آنچه منعقد میشود عبارت است
از گلوکز که معادن شیرهٔ انگور است زیرا که بواسطه اثر حموضات قند شکر تبدیل شود بقند
انگور در شیمیای ادویه در صورت امتحان شربتهای دواسازی باید ملتفت باین معنی شد ÷

نارنج و لیمو — نارنج و لیمو و پرتقال و نارنگی میوه‌های اشجار معروفه نباتات از انتیاسته است
aurantiacea و شرح صفات آنها معروف است ÷

آب لیمو — پوست لیمو را بکنند و هسته آنها را خارج کنند و با دلت یا غیر دلت بفشرند



پس از آن با کاغذ خشک خیمه کشیده شسته مخلوط نموده در قیفهای شیشه گشتی فشار دهند آبی که
حاصل میشود در جای خنکی سه چهار روز گذاشته پس از آن بواسطه عمل انعطاف یا تصفیه زلال
از جدا کنند باید هسته‌ها را بدقت جدا و خارج نمود زیرا که چون تلخ اند موجب تلخی آب لیمو
شوند این آب پس از چند روز بواسطه جزئی انقلابی که پیدا میکنند صاف میشوند و ذرات
غیر محلول کمی که دارد راسب میشود بهمین قاعده آب نارنج و آب پرتقال را میگیرند ؛

لیمو

شربت لیمو — قند ۱۸۸ در قرع بزرگ شیشه حبه حبه قند را در آب لیمو حل کنند و پس
از آن بواسطه تعفین پوست لیمو را معطر نمایند شربت نارنج را نیز بهمین قسم میسازند در که گرم است
ولی اکنون در فرنگستان باینقاعده نمی سازند زیرا که اگرچه قسم مذکور خوشش طعم تر است ولی
جوهر لیمو در آنجا ارزان تر است نسخه ذیل را بکار برند جوهر لیمو ۱۲ شربت ساده ۸۰۰
شربت صمغ ۲۰۰ آب ۱۲ جوهر لیمو را در آب حل کرده محلول را بشربتها افزوده با تعفین
پوست تازه نارنج یا لیمو معطرش کنیم ؛

آب لیمو ۱۵

و این نسخه م

لیموناد — لیمو و نارنج در دواسازی معمول نه بجهت ساختن مشروبات سرد لیکن ترکیب
و خواص باطنی این مشروبات مختلف میشود باختلاف طریقه ساختن آنها مثلا وقتی که پوست لیمو را
جدا کنند و آب آنرا در آب سرد بریزند محلولی خواهند داشت از آب لیمو و اگر آنرا بجوشانند
لیموناد کوبنه طعم و ترشی این لیموناد کمتر است و لعابیتش بیشتر زیرا که بواسطه حرارت ترشی اثر
میکند در سلولها و مایه لثرها حل ماده ژلاتین میشود و تیزی نارنج ترشیش کمتر است زیرا که



اجزاء ترشی از اطراف احاطه شده‌اند از اجزاء ملعبه لهذا اثرشان در حس ذیروح کمتر است اعضاء

و در صورتیکه لیمناد سرد یا گرمی با نارنج و لیمو سازند و پوست آنها را بگیرند آن لیمناد قابض خواهد

بود نه مبرد بعلت آنکه ماده تلخ و قابضی در عطر پوست است ❊ و با طبیب است که قسم لیمناد را

معین کند اگر هسته یا میوه بماند لیمناد بسیار تلخ میشود ❊ ((زرشک))

Berberis ، از جنس تیره Berberidée

میوه این نبات و هسته آن معمول طب است و هسته آن مانند قابضات در سفوفات قابضه

معمول است و آب زرشک از برای جوهر لیمو و اسید طبیک است ❊

آب زرشک با دست انهار زرشک تازه بفشرند و با غربال صاف کنند و ثفل آنرا علیحده در قید

نهند آب ثانی را با اول بیامیزند و مخلوط را تا دو سه روز در سرد آب سردی گذارند تا صاف شود بعد

آن آب صاف را جدا کنند ❊

شربت زرشک – آب زرشک صاف ۱۵۵ قند سفید ۱۸۸ قند را حب حب در آب زرشک انداخته

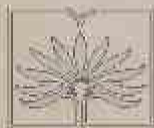
حل کنند و این شربت جزء مبردات است ❊

انار – granada. Granatée

میوه طایفه گرانات است آب ترش آن که اندک عفوصتی دارد و واقع است در پرده ترش محیط

بر هسته معمول طب است ❊ شربت انار آب انار ۱۵۵ قند ۱۸۸ با عانت حرارت

قند را در قرع شیشه حل کنند و این شربت ترش و مبرد و اندک قابض است ❊



غوره — [illegible] میوه کال انگور است از نباتات طایفه وین فرات که متعلق به ... شده
ترشی آن بواسطه طرطر زیاد و جوهر طرطره و اسید ملیک است گرفتن آب غوره علاوه معروف
بهتر آنست که دو سه روز بگذارند نشین دهد بعد موافق معمول محفوظ دارند :

(سیب و به) این دو میوه از طایفه زرد Rosaceae و از گروه جات است
Pomaceae گوشت آبدار اینها دارای قند و اسید ملیک و پکتین است
و ماده ازته است ولی علاوه ماده قابضه مازو را نیز دارد و دارای بابت جز قابضات است
به را قبل از آنکه بریده چیده و پرز آنرا با پارچه پاک کرده خیر تراش نمایند بعد با کاه شسته
جو که خورد کرده باشند بفشرند و جهت صاف شدن دو سه روز بگذارند آرام بماند اندکی منقلب
شده و قدری فرمان را سب شود بعد مطابق قاعده مذکوره در حفظ شیرها محفوظ دارند و آب سیب را
نیز بهمین قاعده بگیرند و سابقاً مذکور داشتیم که با بادام شیرین آب غنی به را میتوان صاف کرد :

شربت به — آب مصفی به ۱۰۰ قند ۱۸۰ مطابق معمول شربت سازند و شربت سیب را نیز چنین سازند :

آلو بالو — میوه گروه دروپاسه Drupaceae است و دارای جوهر لیمو و اسید
ملیک و صمغ و پکتین و قند و ماده ازته و املاح و پتاس است و جهت ساختن آب آن مطابق
معمول میوه را فشرده و آب را در سردابی گذاشته بعد از ۲۴ ساعت صاف نموده در
سرداب گذارند وزن مخصوص آب آلو بالو از ۹ تا ۱۵ درجه میزان الثقل است :

شربت آلو بالو — آب آلو بالو ۱۰۰ قند بقدر کفایت شربت عملی ساخته و مقدار قند را



از رقت و غلظت آن آب بسنجند ؛

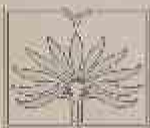
تمشک Framboises میوه یکی از نباتات رزاسه است و مانند توت مرکب است از چندین دانهای کوچکی که حاوی آب است بنا بر بعضی تجزیها ماده عصیر آن دارای عطر و اسید ملیک و جوهر لیمو و پکتین و مواد ملونه قرمز و ماده ازته است ؛

آب تمشک — تمشک ۲ آلوبالو ۱ میوه ها را با دست بفشرند و چند روز در سرداب گذارند تا وقتی که آب زلالی در رو ایستد و بعد تمام مخلوط را در روی کرباس ریخته چلیده کشند و بعد ثقل را در قبه ی گذاشته الشی بگیرند و اضافه کردن آلوبالو کافی از بابت این است که زودتر صاف شود و علاوه بر این طعمش بهتر شود و جهت صافی یک ثلث آلوبالو کافی است و زیاده بر این جهت طعم است ؛

شربت تمشک — آب تمشک ۱۰۰ قند مقدار کافی در قرع شیشه شربت حلی سازند و بنا بر وزن مخصوص آب مستقل مقدار قند را بسنجند +

توت سیاه — Mures. توت میوه یکی از نباتات ارتوکارپ artocarpees. و گویا رنگی آن از اسید طرطریک باشد و جز شربت آن در طب معمول نیست و شربت محرک بلغمی است که در درد گلوی بلغمی غرغره کنند ؛

(شربت توت) توت سیاه نیم رس مقدار منظور قند سفید بقدر کفایت توت را بادست فشرده با همین حالت دو سه روز گذارند تا منقلب شود و پس از آن از قبه گذرانده آب



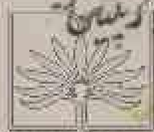
از آن بگیرند و این آب را بگذارند که در وقت منظور شربت سازند جهت ساختن این شربت
دو برابر وزن آن قند در آن حل کنند بعضی دواسازها چنانچه ذکر شد ترجیح میدهند با اینکه
توت و قند شکسته را در ظرف مسین ریخته با حرارت ملایمی گرم کنند و وقتی که شربت
جوشش ۳۵ درجه میزان الثقل نشان داد صاف کنند این قاعده عیبش این است که مقدار
کثیری قند در توت میماند علاوه بر این بعد از چند روز پارچهای پنبه مانند در قعر شربت مجتمع میشود

توت فرنگی — Fraise این توت نیز متعلق است بطایفه رزاسه و اغلب
شربت این میوه در اصطلاح اغذیه معمول است و بهترین قواعد آن این است توت فرنگی جنگلی ۱۵۵
شیره بشکر سفید اولا شیره را بقدری ببرند که ۷۵ جزء آن بخار شود پس توت ها را بیفزایند ۳۵۵
و بهم زنند و فوراً این مخلوط را در ظرف غیر فلزی ریزند و پس از ۲۴ ساعت از پارچه کرکی بگذرانند

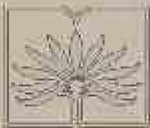
پکتین و اسید پکتیک — ادویه که خواصشان بواسطه پکتین و اسید پکتیک است عبارتند
از لزابهای میوه جات و مربیات و میوه های گوشتی و شیرین براکنت صاحب ماده در نباتات
مکشوف کرد که بعنوان ژلاتین نباتی نامیده و اسم این ماده را پکتین(۱) نهاد این پکتین یافت
میشود در اجزاء گوشتی و در خونابات خاصه در آب آنها بعد از رسیدن(۲) نباتات هنوز

قبل از رسیدن

شیره آنها دارای پکتین نیست ولی بافته مخصوصی دارند که ماده پکتوز نامیده اند و این
بافته را حامضات رقیقه حل کرده و تبدیل به پکتین میکنند پکتین مانند شسته صور مختلفه
دارد قسمی از آن که پکتوز نامند عبارت است از بافته های غیر محلول و دیگری را که پکتین گویند



بخوبی در آب محلول است چنانچه نشاسته و سایر اجسام آلیه این حالت را دارند اقسام مختلفه
پکتین را در شیمی آلیه مذکور خواهیم کرد و بجهت ساختن پکتین آب گلابی بسیار رسیده را بگیرند
و صاف کنند و بواسطه اسید اکسالیک آهک آنرا دور کنند و تنن را با بیاض البیض جدا — اضافه
کنند پس از آن مجدداً صاف نمایند و الکل اضافه کنند پکتین راسب شود رسوب را با الکل
بشویند و مجدداً آنرا در آب حل نموده چندین نوبت تجدید ترسیب دهند کنند تا بکلی خالص شود
فورمول پکتین این است $C^{64} H^{48} O^{56}$ جسمی است بی رنگ و بی
طعم و تبلور ناپذیر در آب سرد محلول است و محلول غلیظ آن چون حریره و آب با چه می بندد
و الکل غیر محلول است و الکل در محلولات آن رسوبی حاصل کند مانند لرزانک و قلیائیات
موجب فساد آن است از اثر آب جوشش و قلیائیات تند تبدیل شود باسید پکتیک که
فورمولش $C^{32} H^{20} O^{28} + aque$ است
بی طعم و بی رنگ و بی بو است در آب سرد غیر محلول و در آب جوشش اندکی محلول است بواسطه
اثر قلیائیات زیاد تبدیل میشود باسیدهای محلول اسید پکتیک ، بعضی بازها مرکب شده تولید
املاحی نماید که جز پکتیک های قلیائی تمامشان غیر محلول است محلولات پکتیک بواسطه اسیدهای
غیر آلیه تجزیه شود و اسید پکتیک چون لرزانک راسب شود اغلب جوهریات حامضه نباتی
در صورت خلوص اینها را تجزیه نکنند ولی اندک اضافه آهک آب با محلولات خاکی یا ترشی
غیر آلی محلول آنرا مانند لرزانک لطیف منجمد میکنند ؛ بجهت ساختن اسید پکتیک زرد کهربا



رنده کنند و بفشرند و ثفل آنرا بقدری با آب متعارفی بشویند که دیگر در آب کدورتی پیدا نشود

پس از آن ثفل را با آب بجوشانند و نمک جوشش بر آن افزایند تا مانند شوربای رقیقی شود

در صد جزء ثفل فشرده پنج جزء نمک جوشش افزایند و ربع ساعت بجوشانند و صاف کنند و کلرور

دو کلسیوم افزایند تا پکتات غیر محلول آهک در دست شود این در در اشویند با آبی که بواسطه

اندکی جوهر نمک ترش شده بجوشانند و وقتی که اسید پکتیک را جهة ساختن لرزانک

میخواهند نگاه دارند بهتر آنست که در حالت پکتت باشد بجهة این کار محلول پتاس یا سود

با اسید پکتیک خنثی کنند و جهة اینکه مطمئن باشند از نبودن الکلی اضافه در محلول

الکل افزایند و در اینوقت پتاس یا سود که غیر مرکب مانده در الکل محلول مانده که پکتت در د

شود عموما پکتیک و امونیاک را بر دو نمک سابق ترجیح دهند چه اسهل ساخته میشود

و بجهت ساختن آن قطره قطره امونیاک بر روی اسید پکتیک بریزند تا میعان یابد بعد

آن مایع را در روی بشقاب بواسطه حرارت آفتاب یا اتو بخشکانند و در این صورت همیشه

مطمئن اند پکتات دیگر قلیائیت ندارد ولی لرزانکهائی که با اسید پکتیک بسازند اکنون

بکلی متروک است

لرزانکهای نباتی اصلشان بواسطه نشسته است و چنانکه لرزانک ذکر کردیم با پکتین

یا اسید پکتیک است و در لرزانکهائی که با پکتین بسازند بلاواسطه شیره نباتات را

بکار میبرند و لرزانکهائی اسید پکتیک را از همین پکتین با یک سکنی میسازند جهة

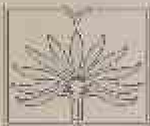
پکتات

ریخته م

الیید باید پکتات



ساختن لرزانکهای پکتینی آب میوه جات را خواه با اعانت حرارت و خواه بحرارت گرفته دفعةً فرو نه
بپزند تا وقتی که غلظت بحدی برسد که پس از سرد شدن ببندد چنانچه تمشک و کزیل چنین سازند
و در اینحالت وجود لرزانک بسته است به پکتین محلول در آب میوه و پکتینی که بوجود می آید از ماده
حاصله در پکتوز و بعضی گمان میکنند که اسید پکتوزیک نیز بوجود می آید ولی محض اشتباه است
و وقتی که بخواهند لرزانکی بسازند با میوه که پکتین محلول ندارد آن میوه را قطعه قطعه کرده و تخم
و حجره از آن جدا کنند و با آب بجوشانند تا خوب پخته شود و اجزاء آن در آب آمیخته گردد و پس از
آن آن آب را با قند مخلوط نموده قوام آورده از صافی بگذرانند لرزانک سیب و به را بدین سان ساخته اند — قاعده ۲
و در ساختن لرزانک میوه جات حتی الامکان زمان مجاورت اثمار با آتش باید کم گردد چه ماده
زلاتینی فاسد گردد و خاصیتی که بعد از برودت می بندد و لرزان میشود از آن زایل شود و از این بابت
ظروف تبخیر را بزرگ و عریض انتخاب کنند تا قوام سریعتر شود بر آن گشته بر آنست که لرزانکها — صاحب
با اسید پکتیک و پکتینهای خالص بسازند فرض کنیم که لرزانک لیمو باید ساخت یک جزء اسید
پکتیک چکیده و ۳ جزء آب مقطر را برداشته اسید را در آب بیامیزند و محلول پتاسی باید
بسیار رقیقی بمقدار کم بر آن بیفزایند تا تمام اسید حل و خنثی شود و بجهت خنثائیت کاغذ تورنسل
بکار برند پس از آن آنرا گرم کرده و ۳ برابر قند آلوده با عطر لیمو در آن محلول حل نمایند و اندکی
جوهر گوگرد یا جوهر نمک که حدتشان مانند سرکه باشد بر آن بیفزایند پس مخلوط را بهم زنند
چندی بگذرد که لرزانک بسته شود و بجای عطر لیمو بهار نارنج و گلاب و عطر پرتقال میتوان بکار



پردپکتیک ها از اسید پکتیک در ساختن لرزانکها بهتر اند کمی از این املاح را در آب محلول کرده قند
افزوده و چند قطره جوهرنمک رقیق اضافه کنند تا لرزانک بزودی بسته شود ∴

(لرزانک کره زیل) در روی پاتیل مسین دانهای کره زیل را که از بن گل خود جدا کرده اند
ریخته در روی آتش ملایمی گذارده وقتی که دانها شکافته شده از موبری آب آزا کنند رانند
و با کفگیر اندکی بر تفل آنها فشار آورند پس از آن سه ربع وزن آب با هم وزن او قند افزوده
و بسرعت بهم زنند و ملاحظه جوشش و کف آنرا بکنند تا وقتی که اگر اندکی از آن مخلوط را در بشقاب
ریخته گذارند سرد شود مانند لرزانک ببندد و اگر بر کره زیل یک عشر تمشک افزایند گواراتر میشود
و در این لرزانک باید که آب کره زیل تازه باشد تا بکتین منقلب نگردد در اغذیه غیر دوائی
یک جزء آب کره زیل را در ظرف دهان باز پهنی ریخته یک جزء قند در آن حل کرده در جای خشک معبر
هوا گذارند تا زیادتی آبش بخار شود این قسم لرزانک را باید زود خورد چه فاسد میشود

(لرزانک به) به رسیده آب قند به را با پارچه پاک کرده با کارد نقره یا عاج آنرا
قطعه قطعه نمایند پوست آن و دانه و حجره دانه را جدا کنند و در آب بجوشانند تا خوب پخته
شود پس از آن آنرا اندکی بدون فشار گذارند و قند بر چکیده افزوده بجوش آورند و کف آنرا
مکرر بگیرند تا وقتی که این مایع با برودت بسته شود پس از آن گرم بس گذارده در کوزها ریزند
بعضی با سفیده تخم مرغ این لرزانک را صاف میکنند گاهی این تصفیه بر عکس نتیجه می بخشد
و چنین گمان میرود که سبب کلی ترکیب البومین باشد با بکتین ولی یقین نیست باید درست



که بمقدار پکتین بسیار کم دارد ولی پس از پخته شدن بکتوز الیافش تبدیل به پکتین میشود از این بابت
که با قند میتوان لرزانک ساخت ولی بهتر آنست که اندکی قند را با جوهر لیمو ترش کنند لرزانک
سیب را نیز بهمین قسم سازند ولی در هر یک من سیب آب دو نارنج یا لیمو بفشرند و با پوست
تازه این مرکبات لرزانک را معطر کنند ∴

پولیپ و مربیات و مطبوخات میوه جات — میوه های گوشتی و شیرین پس از طبخ
یک شحم صاف منجمد المادّه میدهد که اغلب از افضل مطبوعات‌اند ولی در بعضی تدارکات دوائی مستعمله
وقتی که میوه ها را میپزند الیاف نازک آن متهیج شود مانند لعابات و اگر حموضتی دارند آن حموضت
تبدیل میکند پکتوز الیاف را بپکتین این شحوم هرگز به تنهائی مستعمل نیستند شحم خرما و شحم
آلو در بعضی ادویه مرکبه معمول‌اند تقریبا همیشه این شحوم بواسطه طبخ گرفته میشوند یا آنست که با آب
بقدر کفایت میوه ها را میپزند و یا اینکه بخار آب را بر آنها وارد میکنند و قسم ثانی ترجیح دارد
وقتی که بخواهند با میوه جات شربات ملیّنه ملعبه بسازند ۳۶ مثقال میوه را در مقدار
مناسب آب مشروب افزایند شحوم میوه جات را غالبا در اغذیه مستعمله با قند آمیخته میخورند
و معروفند به مرملاد بعضی از اینها در طب معمول‌اند و معروفند به مربی میوه های شیرین و شحوم
معموله در طب عبارتند از خرما و انجیر و مویز و عناب و کوجه ∴

خرما — میوه طایفه بزرگ پالمیرات palmiers بنا بر بعضی تجزیه‌ها خرما
دارای جزء ملعب و صمغ شبیه بصمغ عربی و قندهای تبلورپذیر و تبلورناپذیر و البومین



ویرانشین است ؛

انجیر — میوه یکی از نباتات از تو کارپ است و عبارت است از میوه های کوچک خشک مجتمع که واقعند در روی بن کلی که رفته رفته حجیم و گوشتی و آبدار شود و این جزء اصل میوه است انجیر از قبیل ملعبات است و از ادویه نافع صدر است مطبوخ آن در زکام بسیار نافع است

عناب — یکی از نباتات طایفه رامن است میوه ایست شیرین و ملعب و نافع سینه که اغلب در تبزنهای سینه معمول است و همیشه در حالت مطبوخ مستعمل است و از عناب خمیری نیز سازند معروف بدین اسم ولی خاصیت کلی آن خمیر از صمغی است که در اوست و غالبا عناب در او هیچ وجه نیست ؛

مویز — مویز خشک رز است که از طایفه وینی فرا است و اقسام مختلفه دارد که در تجارب معمولند و بهترین آنها ان قسم مویز یا کشمش است که در بلاد گرمسیر بوجود می آید اقسام مویز و کشمش را بالتمادی در طب استعمال میکنند میوه های هستند ملعب و اندکی ترش و شیرین که در بعضی ادویه معمولند غالبا انها را با خرما و عناب در ساختن مشروبات نافع سینه استعمال میکنند و باید انها را جوشانید تا خوب پخته شود و آب ملعب آنرا در اقسام زکام چون تبزن خورانید

چهار میوه نافع سینه — خرما و عناب و انجیر و مویز از هر یک یک جزء بردارند ده مثقال از آنرا در مقدار کافی آب بجوشانند تا پخته شود و بقدر یک لیتر شربت



حاصل شود این شروب دارای قند و صمغ و پکتین و اندکی ماده حامضه است تیزن سیب نیز
از این قسم است چنانچه ۵۰ مثقال سیب را چهار پارچه کرده و در دو لیتر آب بجوشانند
تا خوب بپزد و بعد صاف کنند این شروب بسیار ملعب و گوارا و نافع سینه و در زکام
بسیار نافع است ؛

کوجه خشک — این میوه از گروه وردباسه است اجزاء ترکیب آن مانند ترکیبات سایر
میوه جات این جنس است و در آن اسید ملیک و صمغ و قند و ماده نشاسته ازته و پکتین
یافت شود اغلب کوجه خشک شیرین که در مطعومات متداول است و مستعمل در طب بایستی
ترش تر باشد و همان است که معروف به آلوچه است کوجه را پس از رسیدن چیده
در روی پارچه ریزند بقسمی که بیکدیگر ملصق نشوند و در آفتاب گذارند ولی در بلاد بارده باید حرارت
مصنوعی بکار برد و از این جهة اتو و کوره مخصوصی میسازند ولی نباید خشکاندن را کامل کرد
و کوجه خشک را در آب بپزند تا وقتی که مقدار آب باقی مانده و بسیار کم شود پس در روی
غربالی ریخته گوشتش را جدا نموده جهة نرمی آن گاه گاهی از آب مخلوط بر غربال بیفزایند بهتر است
که کوجه را با بخار بپزند تخم کوجه ملین و مسهل رقیقی است و بندرت تنها استعمال میشود ؛

ثمر گل سرخ — از طایفه رزاسه است و ثمر گلهای سرخ طبیعی و خودروی کوهی را در
طب استعمال میکنند و این میوه عبارتند از کلیس ثابت و آبدار و گوشتی ملیاری که در
میانشان دانه خشکی است و نیز موی نباتی و بقایای پستیال در آنها مانده آنچه در



طب مستعمل است چنان کلیس گوشتی آن است بنا بر بعضی تجزیها اسید پکتیک و پکتیک و سکر
و قند و مالیهه و مادهٔ عفص و میلیتین و سفزی قرمز و البومین دارد و در طب مانند قابضات
ملایم و گوارا معمول است این بن گلهارا اندکی قبل از رسیدن کامل گرفته برگهای آنرا جدا کرده
و میوه را باز نموده دانها و موهای از اخارج کنند و با اندکی شراب سفید آنهارا تر نموده
در جای خنکی گذاشته گاه گاهی بهم زنند تا خوب نرم شود بعد از نرم شدن در هاونی ریخته با شند
سایر شحوم نرم کنند این شحم استعمالش در مربای بن گل است وجه ساختن آن بگیرند شحم
بن گل ۲ جزء قند سفید ۳ جزء این اجزاء را با یکدیگر خوب مخلوط کرده اندک زمانی در حمام
ماریه گرم کنند این مربا طعم گوارا و رنگی قرمز است و از یک تا ۶ مثقال از آن چون
قابضات میخورانند ❊

صمغ — در دواسازی فصل صمغ حاوی بحث خود صمغ و اجزائیکه خاصیت آن
بواسطه صمغ است باید باشد چون گل ختمی و خبازی و بنفشه و شقایق و برگ خبازی
و پرسیاوشان و بزرکتان و بهدانه و ریشه انجبار و لوبیهای شیرین و بیارها و منظور
از صمغ ماده است تبلور ناپذیر که پس از امتزاج با آب آن لعابیت دهد و پس از گرم کردن
آن با تیزآب تولید اسید موسیک شود و اقسام صمغ بسیارند ولی عموماً آنهارا
به قسمت کرده اند آرابین و سرازین ابسترین Arabine
تقریباً ماده آرابین — Cérasine. et bassorine adragantine



کلی صمغ عربی است و گویا در غالب نباتات موجود است چنانچه جزء محلول کتیرا و صمغ آلو و آلبالو

و لعاب تخم کتان از آن است آرابین مانند قند تبلورپذیر مرکب است از کربن ۱۲ و هیدروژن

۱۱ و اکسیژن ۱۵ ولی با قند ایزومر نیست و در ۱۲۰ درجه حرارت اندکی فاسد و قدری

آب خود را از دست دهد و آرابین ماده ایست سفید و جامد و بی طعم و بی بو و تبلورناپذیر و در

آب بخوبی حل شده موجب لعابیت آن گردد و در الکل و اتر بکلی تغییرناپذیر است و با قلیائیات

میتواند مرکب شد و بواسطه جوهر گوگرد غلیظ تبدیل میشود بماده صمغی که منقلب نمیشود

ولی جوهر گوگرد رقیق او را تبدیل میکند بماده که شباهت زیاد دارد به دکسترین ولی با جوهر

شوره تولید اسید موسیک مینماید و اگر آن را بجوشانند تبدیل شود بقندی مشابه

گلوکز و چندین نمک آرابین را از محلولاتش دور میکند و املاح پراکسید دوفر

در آنها سبب شود که میتواند در جوهر شوره محلول شد ؛

وادهای فراره

سرازین — این ماده با آرابین ایزومر است کم کم در آب منبسط شود ولی محلول نگردد و اگر آن را

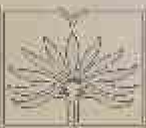
بجوشانند تبدیل به آرابین شود تقریبا ۱۳ جزء صمغ آلو و زردآلو از این ماده است باقی

او ۵۲ جزء آرابین و ۱۲ جزء آب و سایر املاح است ؛

بسزین — این ماده جزء اعظم کتیرا و صمغ بسرا میباشد مانند سرازین در آب منبسط شود

ولی حل نگردد اگرچه بواسطه جوشش هم باشد جوهر گوگرد او را تبدیل میکند بماده شیرین

که انقلاب خمری حاصل نماید در این کتاب دواسازی جمیع مواد صمغی را که در بازار



معروف به صمغ عربی و کثیراو ثعلب اند خواهیم دید که از جنس بهترین اند؛

صمغ عربی

Acacia

صمغ عربی بالطبع بیچکه از اقسام مختلفه جنس نباتات اکاسیاکه از طایفه للگومینزاست Legumineuses و آن را نیز بایولانه papulaneuses نیز نامند یا آنکه مصنوعا در این اشجار شکافی کنند که صمغ کم کم از آن خارج شود تقریبا تمام صمغ عربی مرکب است از ماده محلولی که از این نامیدیم و اندکی بقایای الیاف نباتی و اسیدی و فسفات دو شو و اغلب سطح صمغ پوشیده شده است از ماده تلخی که در اندرون آن نفوذ نکرده و با تغسیل جزئی میتوان خارج کرد و صمغی که از عربستان می آورند بعینه صمغی است که از سنگال می آورند و بتجزیه شیمی در هر دو قسم یک مقدار اکسیژن و هیدروژن و کربن دارد و بعضی جزئی اختلافی در تجزیه این دو قسم صمغ دیده اند صمغ سنگال اندکی آب ممزوج دارد و وزن مخصوصش اندکی بیشتر است آب کمتری از آن محلول کند ولی در صورت تساوی مقدار صمغ محلول صمغ سنگال سنگین تر است و اطلاع پراکسید دو فر در آن در دو قرمز رنگی پدید آورد و در صورتیکه مقدار صمغ ۲۰ یک آب باشد و محلول صمغ عربی بر این رقت از افزودن اطلاع آهن پراکسید اول رنگ قرمزی پیدا کند و پس از زمانی در دو مایع ژلتینه در آنها پیدا شود علاوه بر اینها صمغ سنگال اجزاء چرب را بهتر احاطه کند و بیشتر تقسیم نماید از این بابت بعضی دواسازان در ساختن ملعبات و خمیره ها آنرا ترجیح دهند صمغ عربی بواسطه حرارت خواه در هنگام طبخ و خواه در گرم کردن بالتو اندک فسادی پیدا کند که ترشی تر و تندتر گردد



وبهتر آنست که حتی الامکان از گرم کردن صمغ احتراز کنند وصمغ عربی خوبی را جدا کرده وبا چاقو

اجزاء خارجه سطح آنرا بردارند وپارچه پارچه نمایند ودر آب سرد ریخته با دست بهم زنند تا شسته شود

وقتی که سطحش خوب شسته شد بگذارند آبش بچکد ودر روی غربال بخشکد آن جزء صمغی که محلول

شده در سطح دانها یک نوع لعابی شفاف موجود میکند که اغلب در زکام وسایر نزلات این دانها را

در دهان گذارند تا کم کم آب شود این صمغ معروف است بصمغ مغسول بجهة ساختن گرد صمغ پس از

پاک کردن دانهای آن در اطاقی که حرارت ملایمی داشته باشد بخشکانند وبکوبند بدون

اینکه ریز آنرا باقی گذارند ؛

قرص صمغ — گرد صمغ عربی قند سحوق صمغ عربی نکوبیده بهار نارنج اول صمغ نکوبیده را در بهار نارنج

۲۲ ۷ ۱ ۱

حل کرده صاف نمایند وبا این لعاب ۱ تتمه صمغ وقند وقرصهای یک گرمی سازند

آب صمغ — صمغ عربی ۶۱ الی ۲۳ آب سرد ۱۰۰۰ صمغ را با آب بشویند تا ماده محلش

خارج شود بعد در آب منظور ریخته بگذارند بواسطه مجاورت کم کم حل شود آب صمغ را میتوان

گرم ساخت ونیز از استعمال گرد صمغ فوراً میتوان بدست آورد ولی در صورت آخر بنا بر ملاحظه

که ذکر شد طعم تیز ناگوار است ؛

لعاب صمغ — صمغ عربی سحوق ۱ آب سرد ۱ در هاون مرمری مخلوط کنند اگر تعجیلی نباشد

با صمغ نکوبیده می توان این لعاب را ساخت ؛

پوسیون صمغ — صمغ نکوبیده شیره شکر بهار نارنج آب صمغ را با آب شسته ودر آب منظور

۸ گرم ۳۲ گرم ۶۴ گرم ۱۲۵ گرم

بعد خوابانیده



محلول کنند بعد صاف نموده شیره شکر و بهار نارنج را افزوده در صورت عجله بجای صمغ درست سحوق آنرا بکار برند: (پوسیون نافع الصدر) صمغ ۱۰ گرم شیره شکر ۲۴ گرم کرو سپنه ۲۰ گرم آب مقطر ۱۲۵ گرم

مطابق معمول شربت سازند: (شربت صمغ) آب با الکل در دو افزوده اگر قبل آن الکل بیفزایند درد مجدداً محلول گردد در صورتی که بسیار بهم زنند و اگر دوباره الکل افزایند دیگر درد حل نشود این شربت را اگر با محلول پتاس محرق بجوشانند سیاه نشود و باید زرد رنگ شود نه قرمز رنگ و اگر شربت مغشوش مخلوط داشته باشند قرمز میشود پس از آنکه ۹ برابر آب بدان افزایند باید ۳۵

درجه میزان الشکرنشان دهد:

خمیر صمغ — صمغ عربی ماده اصلی خیلی خمیرهاست خاصه آنهائیکه در دکاکین معروفند بخمیر عناب و خرما و خطمی و سوس مواد دیگر را که بقند و صمغ میفزایند همین قدر موجب تغییر لون و طعم آنها اینند و غالبا بر خاصیت آنها چیزی نمیفزایند حتی خمیر شیرین بیان و لیکن مقدار کثیری از این دو ماده دارند اثر ماده آنها هیچ است: خمیر معروف بخطمی — صمغ عربی ۵۰۰ قند سفید ۵۰۰ بهار نارنج ۶۲ سفیده تخم مرغ ۸ با چاقوی خوب صمغ را پاک کرده نیم کوب نموده از غربالی گذرانند و در ظرف مسی با نصف مقدار آب متعارفی ریخته با حرارت حمام ماریه گرم کرده قند را افزوده مداومت در تحریک نمایند تا غلظت بحد غلیظ برسد بعد بتدریج سفیده‌ای تخم مرغ را که با بهار نارنج زده اند اضافه نمایند و طبخ را بجدی رسانند که مانند خمیر شود بقسمی که اگر قدری از آن را با سر کفگیر بردارند و پشت دستی بدان زنند نچسبد پس از آن آنرا در روی میز آهنی که

آنها که



آلوده بگردونش بسته ریزند بعضی سفیده تخم مرغ را بدون زدن استعمال میکنند اگرچه عمل آسان تر است ولی خمیر خوب سفید نمیشود سابقا مطبوخ ریشه خطمی را بجای آب متعارفی بکار می بردند حال چون نسبت لعابیت آن مطبوخ بمقدار صمغی که در خمیرات بی معنی و خطمی موجب کی رنگ خمیر میشود ترک کرده اند

خمیر عناب — صمغ سنگال ۱۸ شیره شکر ۲۲ بهارنارنج ۱ صمغ را در هم وزن خود آب بحرارت حل کنند و از صافی گذرانده و پس از آن شیره شکر را که اندک قوام آورده اند افزوده و بعد بجوش آورند و پیوسته بهم زنند آتش باید ملایم باشد تا صمغ در ته دیگ نسوزد وقتی که خمیر مانند عصارات نرم شد بهارنارنج را اضافه کنند و پس پاتیل را در پاتیل دیگری که آب جوش دارد نهاده پس از چند ساعت کفی که در سطح خمیر جمع شده گرفته در قالبهای حلبی که با اندک روغن زیتون چرب شده ریخته در اتو نهند تا مطابق معمول غلیظ شود اتو باید خیلی حرارتش ملایم باشد و الّا بخار آبی که از خمیر متصاعد میشود آزادانه دوان کند ؛

خمیر خرما — خرمای بی هسته ۳ صمغ سفید ۱۲ قند سفید ۱۵ بهارنارنج ۱ خرماها را پارچه پارچه کرده در ۱۲ جزو آب جوشانیده از صافی بگذرانند و قند را با چند سفیده تخم مرغ با آن اضافه و گرم نموده کف از آنکه گیرند و از پارچه پشمین بگذرانند صمغ را جوشانده بی اعانت حرارت در سه وزن آن آب متعارفی حل کرده از پارچه پشمی بگذرانند و مطبوخ خرما که قند افزوده اند بپزند تا بغلظت شربت شود بعد مخلوط صمغ را اضافه نموده قوام آورند ملاحظاتیکه در خمیر عناب کردیم مراعات شود ؛



کتیرا *Gommendre gant* نیز از بعضی نباتات لگومینز حاصل
شود بنا بر قول بعضی مرکب است از دو ماده صمغی که یکی از آنها مانند صمغ عربی در آب سرد محلول است
و دیگری که غیر محلول است و آنرا جوهر کتیرا نامند که آن ماده ایست جامد بی رنگ بی بو و تبلور ناپذیر در
آب غیر محلول است ولی مقدار کثیری از آن را جذب نموده بسیار منتفخ شود مانند نشاسته و بواسطه
اثر جوهر کوگرد رقیق تبدیل شود ماده محلول کتیرا در خواص معاین صمغ عربی است و اندکی مواد
عصاره با آن مخلوطند بعضی از کتیرا ها نشاسته نیز دارند از این بابت با محلول یدآبی شوند مواد
ناتیه نیز در کتیرا هست ۱۰۰ جزو آن را پس از احتراق ۴ جزو خاکستر دهد و کتیرا با چاقوی از
اجزاء سطح خارجه آن جدا کنند و در اتو گذارند تا خشک شود بعد مطابق معمول تمام آن را بکوبند
کوبیدن کتیرا بصعوبت و بطوء میشود چه یک نوع قوه ارتجاعیه دارد که موجب نقصان شکستگی
او است کرد ولی که بدست آید رنگین تر است چه مواد خارجه کتیرا شکسته گی بیشتر است اگر گرد
اول را در کناری نهند بجهت استعمال در ادویه رنگین که لعاب رنگین مضر نباشد غالبا اگر خوب
پاک کرده باشند احتیاج بدین عمل اخری نیست ۳ (شربت کتیرا) کتیرا ۱ شیره شکر ۲۵۰
کتیرای نکوبیده در ۸ جزو آب گرم گذارند تا خیسیده بعد از ۲۴ ساعت آن لعاب را از صافی
گذرانده در ماون ریخته بتدریج ۳۰ جزو آب بدان افزوده و شیره شکر جوشان را بدان افزوده
بقوام آورند تا ۳۵ درجه نشان دهد پس از صافی بگذرانند شربتی است لطیف و لعاب تمام
کتیرا جزو آن شده زیرا که در صافی هیچ نمی ماند و چنین می نماید که با مجاورت ضمن خاصیت این صمغ تغییر کند

جز

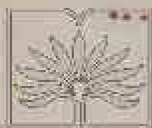
ثعلب — ثعلب پولپ نباتی است که از طایفه ارکیده Orchidées
و چند قسم دیگر از نباتات که ریشه آنها مانند ثعلب است بجای آن میتوانند استعمال شوند
ثعلب از ادویه معروفه ایران است و در آسیای صغیر و ممالک روم یافت شود در
فرنگستان در بسیاری از جنگلها نیز میروید بهترین وقت کندن آنها وقتی است که انتهای نموّ ظاهری
ایشان است در این هنگام پولپ سابقش فاسد و پولپ امسالش در کمال تازگی و آبداری است
ریشهائیکه بآن متصل است کنده و پولپها را شسته مانند تسبیح برشته کشند و آن رشته را
بجوشانند تا ملاحظه شود که بعضی از دانهای آن تبدیل میشود بخمیری لعاب آنها را از آب در آورده
با آفتاب یا اتو بخشکانند منظور از جوشانیدن آنها ازاله بوی ایشان است ثعلب را در طب مانند
دافع جذام تخفیف استعمال میکنند ده نخود آنرا در آب گوشت یا شیر ریخته نیز مانند لعابات
در اسهال و دوسنطاریا و سرفه خشک و امثال آنها (گرد ثعلب ۹) ۱۲ ساعت ثعلب را
بگذارند در آب بماند و رویش را با پارچه زبری پاک نموده بکوبند تا نیم کوب شود پس از آن بگذارند
تا خشک شود و مجدد آنرا نرم بسایند و از مو بیز بگذرانند ÷ (بیزن ثعلب) ۴ گرم آب
۱۰۰ چند دقیقه جوشانیده از صافی بگذرانند این مشروب در اورام امعا معمول است ÷
(لرزانک ثعلب) گرد ثعلب ۱۶ گرم آب ۱۲۵ آب بقدر کفایت مطابق معمول لرزانکی
سازند با هر عرقی که خواهند معطر کنند (شوکلای ثعلب) شوکلای مزاجی ۱۶ ثعلب مسحوق ۱
شوکلا را در هاون آهن گرمی نرم کرده بتدریج گرد ثعلب را جزء آن کرده مطابق معمول

گرد ثعلب

در قالب ریزند ....

مواد یکه خاصیت دوائیشان بواسطه صمغ است ٭ پس از ذکر ادویه که صمغ خالص جزء انها
بود باید ادویه که صمغ با اجزاء نسبتاً آن جزء آنهاست مذکور داریم و این مسئله خالی از
اشکال نیست و درد واسازی گفتگوی زیاد در این باب شده ماده صمغی نباتات که اغلب بلفظ
لعاب اطلاق میشود غالباً عبارت است از ارپین یا اینکه صمغی است محلول که چندان با آن اختلاف
ندارد مثلاً ارپین ریشه خطمی املاح پر اکسید دو فر با در دکند و اسید موسیک از آن حاصل
نشود و لعاب بزرک هم دارای ارپین است و هم ماده ازته دارد که آنرا میتوان بسرین یا بلغم
نباتی خواند و لعاب پیاز یاسمن بواسطه مازو درد میشود و لعاب بعد از حموضات منعقد
میگردد این اختلافات هم بواسطه تفاوت طبیعت ماده صمغی و هم بواسطه اجزاء خارجه ممتزج
با این ادویه است از بابت دوائیت در خواص اغلب آنها اختلاف کلی ندارند بنابر بعضی از اطبا
الطبا یکی از این ادویه ملعبه را اختیار کنند بنابر ملاحظه اینکه این اجزاء خارجه چندان در خواص
صمغهای ادویه تفرقی ندارند و در اخراج بلغم و ملایمت غشاء مخاطی بی اثرند و انها را بچند
گروه کرده اند اول مواد یکه میتوان صمغ و لعاب خالص از آن گرفت دویم مواد یکه که جزء
ملعب آنها با نشاسته توام است سیم مواد یکه دارای لعاب وقند و پکتین اند چهارم
مواد یکه لعابشان مرکب است با مواد معطره یا عصاره بمقدار ضعیفی که تلیین غشاء
مخاطی از انها بظهور رسد ٭ ....

مواد یکه



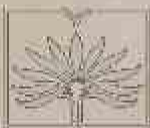
موادیکه لعاب خالص میدهند — برگ وگل خباری و برگ وگل خطمی که این دو نبات از طایفه ملواسه است malvacées و گل نیلوفر که از طایفه نیمفاسه است nymphaeacées. وریشه خطمی و امثال آنها از این قبیل اند

ریشه خطمی دارای صمغ ونشاسته وماده ملونه زرد والبومین وجوهر مارچوبه وقند ملی شکر ودهن ثابت است جوهر مارچوبه که در ریشه خطمی است بمقدار زیادی از آن دارد و در تجزیه شیمیائی بسیار موثر است در خاصیت دوائی این ریشه اثری ندارد بزرکتان نیز از این قبیل است و از طایفه لین است linées و دارای بلغم نباتی و مواد عصاره مخلوط با بعضی املاح وقند ونشاسته وموم وسقز زرم و ماده ملونه زرد وصمغ والبومین نباتی [illegible] ودهن چرب و املاح است وتمام لعاب در [illegible] پیرم دانها است وهمراه آن سقز وروغنی که در الکل محلول نمیشود است وبهدانه نیز از این قبیل است و از طایفه ارویاسه است لعاب آن زیاد است و در قشر خارجی حبه واقع است اسیدها ان لعاب را منجمد میکند.

[illegible] جلد دانها

(۲) موادیکه لعاب آنها با نشاسته توام است ریشه خطمی و ریشه غلات از قبیل ریشه نی و امثال آن این ریشهها دارای اندک قند با اندک صمغ ونشاسته اند ریشه لسان الکلب نیز از این قبیل است.

(۳) موادیکه در انها لعاب وقند وپکتین موجود است — این مواد عبارتند از میوهای شیرین ملعب کسابقاً مذکور شد وریشه ای شیرین ترب که از طایفه کروسیفر است



Cruciferes و پیاز مریم و امثال آنها نیز از این قبیل اند وقتی که
آنها میجوند هم اجزاء قابل الانحلالشان محلول میشود و هم نسیج اسفنجیشان چون جوهر گوگرد
منبسط میشود و پیاز بیک دهن فراری دارد که در وقت پختن در آب پراکنده میشود ؛
(۴) مواد دیگر در آنها ماده صمغی مرکب است با مواد معطره و عصاره اغلب گلهای نباتی از این
قبیل اند گل شقایق که از طایفه پاپاوراسه است و مطابق بعضی تجزیه‌ها مرکبند از البومین
و صمغ و نشاسته و دو اسید مخصوصی که با آهک مرکبند و شیرین و سفره ماده ملونه آنها
دو اسید مخصوصی است گل بنفشه از این قبیل است بهترین بنفشه‌ها گلی است که در فصل
بهار شکفته باشد و بوی و رنگش بهترین اقسام بنفشه است در بازار گلهای بنفشه
و خطمی مرکب اند از چندین قسم مختلف بنفشه که همه از طایفه ویولاسه است این گلها
هیچ مناسبتی ندارند با گلهائی که دوا ساز خودش خشکاند بجهة خشکانیدن گل بنفشه برگهای
آنرا از رنگش جدا کرده و ناخنکهای آنرا پاک کرده بزودی در معبر باد یا اتو بخشکانند اگر خواسته
باشند که رنگش محفوظ ماند باید که گرم اگرم آنرا در ظرف ریخته اطراف را در اتو نهند و بمحض
خشک شدن و همان شیشه رسیده دو با قیراندوده از روشنائی محفوظ دارند گل بنفشه در
زکام و نزلات معمول است و ماده ملعبه بسیار دارد و منضج و اندک مقوی و قوه اسهال نیز دارد
اسپس های سینه مخلوطی از گلهای مذکور اند ؛

هند

نرفته باش

پرسیاوشان — برگهای اقسام مختلفه فوژر Fougère در سینه معمول است



۱۶۶

و دارای لعاب و ماده قابض و عطر مخصوص اند ÷

گاوزبان — Bourrache برگهای اقسام مختلفه این نبات که از لطایف است

برازین است مخرج بلغم و مصلح سینه است بواسطه کثرت لعابیت و از جمله ادویه معروفه مخصوصی

بجهت کثرت لینت و عصاره آن نبات بنابر بعضی تجزیهای دارای این اجزاء است ماده ملعبه —

ماده ازته غیر محلول در الکل ماده حامضه نباتی مرکب با پتاس ماده حامضه مرکب با آهک

استات دو پتاس شوره ÷ چون این برگها لزوجت دارند در خشکانیدن آنها باید سعی کرد

وسطح آنها باید بسیار مجاور هوا باشد و مکرر آنها را زیر و رو کنند اگر هوا خوب خشک نباشد

باید اتو استعمال کرد ÷

اذن الفار — Pariétaire برگهای این نبات که از لطایف او است

باشد ملعب و مصلح سینه و اندکی مدر بول بعلت وجود شوره که در آنها هست اسپس های

ملعب مخلوطند در گلهای چند که هر یک از آنها مانند اجزاء صمغیه متواثرند اکنون باید صورت

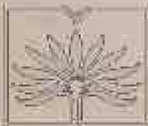
دوائی هر یک از آنها را بترتیب ذکر کنیم — اول گرد — بعلت اثر جزئیکه در ادویه ملعبه هست

نادر است که آنها را بصورت گرد استعمال کنند مگر خطمی و بزرگ را بجهة خطمی ریشه آنرا

قطعه قطعه نازک نموده بکوبند تا جزو الیاف باقی نماند و چون الیاف این ریشه ها بسیار است

و همیشه قدری از آن از غربال میگذرد باید دوباره بجوشانند و بجهة گرد بزرگ تخمها را در هاونی

ریخته بکوبند ولی این قسم طول میکشد خاصه در صورتیکه قبل از کوبیدن تخمها را نشسته



باشد پس بهتر آنست که آسیا کنند آسیای بزرگ باید ارزش خورد کردن باشد یعنی بشکافد نه آنکه فشرده و منزلکم کند چه در این صورت روغن بزرگ خارج شده آرد بزرگ زود شده شده بهتر آنستکه همیشه دواساز خود آرد بزرگ را ساز و زیرا که آنچه در بازار است غالبا مغشوش است و از قبیل خاک اره و سبوس مخلوط دارد و علامت افزودن سبوس آبی شدن آرد است باید ٭

(۲) محلولات مائی آنها — در این قسم ادویه هیچ مایعی سزاوارتر از آب نیست که استعمال شود چه صمغ در الکل و از وادهان نباتی غیر محلول و شراب و سرکه از نشاء ان ضد ملعبات است این ادویه را با آب یا تغضین یا مطبوخ یا دم حل کنند بنابر طبیعت هر یک از آنها و موارد استعمالشان چنین است که ریشه خطمی را اغلب بخیسانند تا صمغ محلول و نشاسته بر حالت خود باقی ماند طبخ ادویه بهتر است بجهة آنکه جزء ملعبشان زودتر محلول میشود خاصه در ساختن شروبات ٭ (تیزن بنفشه) گل بنفشه ۲ آب مطابق ۱۰۵ سیر معمول بجوشانند و بهمین قاعده تیزنهای گل خطمی و خبازی و سپستان سینه و بزرگ را چنین میسازند ٭ (تیزن پرسیاوشان) پرسیاوشان ۳ آب مطابق ۱۰۵ سیر معمول طبخ نمایند ٭ (لعاب بهدانه) بهدانه ۱ آب بگذرانند چند ساعت بماند بعد صاف کنند ٭ غسول و لعاب خطمی — ریشه خطمی ۶ مثقال آب بقدر کفایت یک ربع ساعت بجوشانند تا ۱۳ سیر آب آن بماند

تیزن شیندان — ریشه شیندان ۶ مثقال آب یک لیتر بسرعت بجوشانند تا قند و صمغ

تیزن بیخ مهر ریشه خطمی قطعه قطعه چهار مثقال آب سیر دو سیر مطابق معمول طبخ نمایند

Chiendent.

شیندان
مرغ



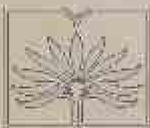
و لعاب آنرا محلول کنند تریزن ئی را نیز بهمین قسم سازند با رب و پیاز نیز ترتیب سازند که ملعب —
و مصلح سینه اند و جزء شده انها بواسطه حرارت سماویه زایل شود ÷

(۳) شحم آنها — شحم پیاز و پیاز مریم در ضمادات مستعمل است پیاز را یا در آب میجوشانند یا
بخار آب بر آن وارد میکنند تا پخته شود این پیاز پخته در نضج دمامیل معمول است گاهی بعضی
منضجات دیگر بدو مخلوط کنند ÷

۴ مربیات آنها — اگرچه در این ایام مربیات نباتات ملعبه متروک است چه اثر آنها کم —
و سریع الفساد اند مربای بنفشه گاهی استعمال میشود بدین طریق برگ گل[1] بنفشه تازه قند[3] —
بایکدیگر بکوبند تا خوب عجین شود ÷

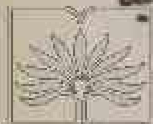
۵ شربتهای آنها — محلولات مواد ملعبه که بقدر کفایت قند حل کرده اند عبارت میشوند
از شربتی که مصلح سینه و نافع نزلات است معمول ترین آنهارا ذکر کنیم ÷

(شربت نیلوفر) برگ گل تازه[1] نیلوفر آب[2] قند[4] گلهارا دم کرده و قندرا در آن حل نمایند این
شربت هم مبرد و هم مخرج بلغم است ÷ (شربت بنفشه) برگ گل تازه[1] بنفشه آب مقطر[2]
جوشش قند بقدر کفایت گلهارا از کلیس جدا نموده در ظرف مشبکی ریخته حرکت دهند —
تا آلات بذکر آنها خارج شود بعد آن گل پاک شده را در حمام مری گذاشته آب جوش بر
آن افزوده بعد از انقضاء ۱۲ ساعت آب آنرا صاف کرده پس از ته نشین شدن
در آن قندرا اضافه نموده وجهة حل قند باید حمام مری استعمال نمود بجهت حفظ رنگ بخر



ظروف مستعمله باید از قلع باشند) - شربت بنفشه خوب را اگر ۲۵ برابران آب بر آن افزاینده تا دو سال میتواند ماند بدون فساد ÷ (شربت پرسیاوشان) پرسیاوشان ۱ آب جوش ۷ اول این برگها را در آب دم نمایند و از صافی بگذرانند و قند ۱۵ در آن حل کنند این شربت طعم و بوی پرسیاوشان دارد و با زاج سبز سبز تیره شود و خاصیت دوائیش بسیار است (شربت خطمی) ریشه خطمی ۱ آب سرد ۶ شیره شکر ۳ ۱۲ ساعت ریشه‌ها را در آب خیسانیده و لعاب را صاف نمایند و شیره شکر را به او افزوده و بغلظت معمول بقوام آورند ÷ ۶ قرص آنها - جز قرص خطمی با بسیار ادویه قرصی نسازند ÷ قرص خطمی گرد خطمی ۱۲ قند ۷۰ کتیرا ۱ بهار نارنج مطابق معمول قرصهای ۹ نخودی بسازند ÷ ۷ ضمادات آنها - با پیاز و پیاز مرهم پخته جهة نضج دمامیل ضمادات سازند و ضماد آرد بزرک در قروحات بسیار سند اول آن بهترین ضمادات و ارزانترین آنها مخلوطی است از آرد بزرک و آرد جو و آرد سکل ÷

سقزها - این شعبه ادویه عبارتند از سقزها و ادویه که خاصیتشان بواسطه مواد سقزی است سقزهای خالص عبارتند از سقز سقارقی و مصطکی و بوا ... و مواد یکه خاصیت آنها بواسطه سقزها است عبارتند از جلب و تربد و زنجبیل و پل و فلفل و کرفس بابر را و سقز کیاک و امثال اینها ÷ اما سقزها عبارتند از مواد منجمد یکه سهل الاذابه و خشن الملمس اند و غیر محلوله در آب و دارای مقدار کثیری هیدروژن و کربن و لهذا بسیار سریع الاشتعال‌اند و سقزها در نباتات خیلی موجودند و تقریبا همیشه مرکبند با دهان فراری که گاهی موجب سیلان



اشا شود گاهی بخودی از مسامات نباتات خارج شوند و گاهی بواسطهٔ شکافهای مصنوعی بروز
کنند وقتی که بالطبع مقدار کثیری دهن فرار داشته و بحالت میعان باقی مانند آنها را تربانتین
نامند ÷ وقتی که مقدار دهن فرار کم باشد یا ماده سقزی مایع مدتی مجاور هوا شود و دهن فرارش
خارج گردد و منجمد شود آنها را سقز خشک و رتیانج نامند بعضی از اینها دارای اسید بنزوئیک
یا اسید سینامیک میباشند که مخلوطند با دهن فراری که موجب عطریت آنها شود در اینصورت
آنها را بم baume یا بلسان نامند و اغلب اوقات سقزها در ماده صمغی پراکنده اند
که صورت لبنیت بآنها میدهند و این شیرها پس از تجزیه یک ماده مخصوصی منعقد میکنند که
آنها را صمغ سقزی گویند سقزهای طبیعی همیشه مرکب اند از چندین ماده سقزی مختلف که آنها را
بواسطهٔ مایعات چندی که بعضی را حل و بعضی را غیر محلول میکنند میتوان جدا کرد یا بواسطه
اعمال شیمیائی که دواسازان را مشکل است این اقسام مختلفه از یکدیگر جدا نمایند و تمام
این اقسام در اغلب خواص دواسازی معاین و مشابه اند و سقزها [illegible] اجسامی هستند
خشک و خشن با طعوم مختلفه که هیچ نسبتی باصل سقز ندارند بلکه متصل باجزاء خارجی اند
و غالباً رنگین اند ولی در صورت خلوص ممکن است که سفید باشد و بسیاری از آنها
معطرند ولی عطریت آنها بواسطهٔ دهن فرار جزئی آنهاست و سقزها قابل الاذابه اند و پس از
ذوب مایع لزج خشنی میدهند و این خاصیت آخر مابه الامتیاز آنهاست از دسومات سقزها
غیرهادی الکتریسته اند و بواسطهٔ مالش الکتریسته منفیه در آنها بروز میکند تمام آنها غیر محلول اند

دقیقه



در آب و بالعکس بالتمام در الکل گرم محلولند محلول الکلی آنها را اگر در آب ریزند برنگ سبز میشود

چه سقز مانند غبار راسب میشود الکل سرد بعضی از آنها را حل نکند بلکه پس از سرد شدن محلول

رسوبهای گرم آنها راسب شود در صورت شکل آنها متبلور و شفاف باشند ولی ماده آنها تغییری نکرده و غلط است

که بعضی دواسازان این رسوب را نیمچه سقز گویند و اغلب سقزها در اتر محلولند بعضی در این ایع حل

نشوند چون سقز حلب و عموماً سقزها در ادهان نابته و فراره محلولند با قلیائیات حالاتشان خیلی

مختلف است بعضی از آنها بکلی امتناع از ترکیب با قلیائیات دارند چون سقز زرم نکه و سقز زرم

کپاهو و سقز الیمی و سقز کاج و سقز فرفیون و سقزهائیکه مرکب با قلیائیات میشوند یکی از دوا

سازان المانی آنها را بر سه قسم کرده اول سقزهائی که بشدت موجب الکرتیه منفیه اند که

بسرعت در قلیائیات محلول شوند و للناک محرق آنها را حل کند و محلول را اگر یک ربع ساعت بجوشانند

سقز راسب نشود و محلول الکلی این سقزها کاغذ تورنسل را قرمز کند دوم در امانیاک سرد محلولند ولی

ان محلول پس از یک ربع ساعت غلیان تمام امانیاک را از دست داده راسب شود این قسم

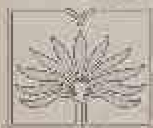
سقزها از ترشی آنها بقدری است که محلول نمک قلیاب جوش را تجزیه کنند و اقسام این سقزها

بسیارند دو قسم سقز کاج و سقز کپاهو از این قبیل اند سیم سقزهائیکه اندکی احداث الکرتیته

منفیه کنند محلول الکلی آنها کاغذ تورنسل را قرمز نکند مگر در حالت جوشش و در قلیائیات محرق

محلول شود ولی در محلول نمک قلیا و امانیاک اثری ندارند چون لبه و بلسان پرو از این قبیل اند

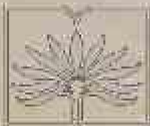
فصل — سقزها اجسام سه عنصری اند که اکثرشان کم دهید روژن و کربن آنها زیاد است در



سقزها آنها را بچهار تقسیم نمائیم که عبارت باشند از سقزهای خشک و تربانتین‌ها و بلسان‌ها و سقزهای نرم
شده و این چهار قسم سقز بقدری از حیثیت ترکیب باطنی و خواص دوائی و صور دواسازی شبیه
بیکدیگرند که در اغلب موارد آنها را یکی میتوان دانست ولی تربانتین‌ها و بلسان‌ها را بعلت کثرت
دهن فرار باید جزو آنها ذکر کرد

(گرد آنها) سقزها را در زمان سردی باید کوبید و صلایه نمود زیرا که از شدت ریسخت حرارتی
حادث شود که موجب نرمی و چسبنگی آنها گردد و گرد مواد سقزی بندرت تنهائی معمول است و علاوه
بر اینها طعم اغلب آنها شدید است و ممکن است که دانه‌های مسحوق در غشاء مخاطی بچسبد و تحریک
نماید و موجب فساد کم یا زیاد شود ÷ (محلولات مائی آنها) چون سقزها در آب غیر محلولند هرگز آنها را
با این مایع شریک نمایند مگر در صورتی که خواسته باشند جزء خارجی که ممزوج با سقز است
و قابل الانحلال در آب است حل نمایند مثلاً تربانتین در مجاورت با آب قدری از دهن فرار و اسید
بآب دهد و قدری ادهان و اسیدهای خود را جزو آب کنند و بلسانها عطر و اسید محلول خود را بآب
بخشند ولی همیشه اندکی از سقزها با اجزاء محلوله آمیخته میشود ÷

(امولسیونهای سقزی) این صورت دوائی سقزها بسیار معمول است چه سقز اجزاء در نهایت
صغر ممزوج با آب است و در استعمال آن خطر جمع شدن آن ذرات در روی غشاء مخاطی
هم ندارد بجهت ساختن آن امولسیونهای سقزی صمغ یا زرده تخم مرغ استعمال کنند ÷ چه
روغن تخم مرغ سقز را نرم میکند و سبب خوردی اجزاء آن میشود در سقمونیا با شیر یا شیره بادام



اوسین میسازند ÷ (محلول الکلی انها) بجهت ساختن تعفنیات سقزی الکل ۸۰ درجه
بکار برند این تعفنیات بسیار نافعند زیرا که محلول غلیظی از سقز همیشه حاضر دارند که یک خمس
از آن سقز است و از این تعفنیات بسهولت اوسینها سازند اگر مقدار تعفنین الکلی کم باشد
اول آنرا ممزوج با شربتی کنند و پس از آن آب منظور را اضافه نمایند و اگر مقدار تعفنین
سقزی زیاد باشد اول با لعاب یا زرده تخم بهم زنند و پس آب افزایند معلوم است که
بواسطه افزودن آب اجزاء سقزی از الکل جدا شده در حال صمغ آمیخته با آب مانند در
اغلب موارد اضافه شربت یا زرده یا لعاب وجوبی ندارد ولی بهتر آنستکه افزایند کوره
مخلوط باشند زیرا که صورت لبنیت مایع ثابت ترمیمانند ÷ (محلولات اتری آنها) —
جز محلول اتری بلسان تلو سایر تعفنیات اتری سقزها معمول نیستند ÷
محلولات دهنی آنها سابق بر این این محلولات بسیار معمول بوده اند و اکنون تقریباً کلیه
متروکند بعضی از آنها که گاهی استعمال میشوند نبات سقزی را با هنگام شایسته مجاور —
ادهان شاقی کنند +
شربتهای آنها سقزها را مجاور آب نمایند و جزء خارجی آنها که در آب محلول شد با آن
آب شربت سازند معلوم است که مقدار سقز این شربتها بسیار کم است شربت
قیر و بلسان تلو از این قبیل است قرصهای مواد سقزی نیز حالت شربتهای آنرا
دارند حبوب آنها حب سقزها بسیار سهل و مناسب است بشرطیکه آن مایعی که



ا

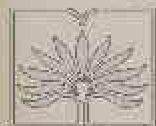
از خمیر آنها بکار میبرند مناسب باشد و نباید مانند بعضی اول سقز را گرم کرد و پس از نرم
شدن لوله نمود و حب ساخت چه محتمل است که این حبها درست وارد امعاء شوند
یا آنکه در یکی از مجاری هاضمه بمانند و موجب تحریک و فساد کلی شوند باید که در حبوب
سقزی چیزی اضافه نمود که ما بین اجزاء آنها راشق نموده موجب تقسیم آنها شود و مانع
شود که مجددا مجتمع شوند از این بابت مواد صمغی و عصارات را باید استعمال کرد
ولی صابون بر همه چیز ترجیح دارد زیرا که پس از شرکت با سقز یک نوع جسم تازه بوجود
می آورد که از روی خطاء اطباء از اصابون سقزی گویند بجهت ساختن آنها یک جزء سقز
منظور مانند سقز طلب و سقمونیا و دو جزء صابون طبی را در مقدار کافی الکل ۸۰ درجه حل
کرده و صاف نموده و تقطیر کرده و تبخیر نمایند تا بغلظت عصارات شود ؛
ادهان آنها در روغن سقزها سقز تنها یا مواد سقزی را مجاور در دهنها نمایند تا حل شود مانند
روغن براهیم سفیدار **مرهم آنها** مرهمهای سقزی عبارت شد از مخلوطهای چندی
بمقادیر مختلفه از سقز و دسومات که غالبا مقدار سقز خیلی تفاضل بر دسومات دارد
چنانچه در مرهمها ذکر شد ؛ **بخور آنها** این بخور را از سوزانیدن سقزها حاصل میکنند
و دودی که از آنها حاصل میشود دیگر نسبتی با سقز ندارد در فصل اجزاء محترقه ذکری از
طبیعت اندود خواهیم کرد ؛

قسمت اول – سقزهای خشک که رائحه باشد)

منظور از سقزهای خشک سقزی است که مقدار دهن فرارش بقدری کم باشد

که در حرارت متعارفی منجمد مانند اغلب این سقزها در بازار یافت شوند و بعضی از آنها را در لای اوراق
باید ساخت جهت ساختن آنها دو قاعده کلیه است اول آنکه تر و بانش بازاری را خواه از
کاج باشد و خواه بلسان کپاهوا بردارند و دهن فرارش را بواسطه حرارت خارج کنند
و بجهة اینکه حرارت طبیعت سقز را فاسد نکند آنرا در آب گرم می‌گذارند تا هنگامی که تقریبا
تمام دهن فرارش خارج شود و آنچه باقی میماند آنقدر قوام بهم رساند که پس از سرد شدن شکننده
شود و وقتی که در تر و بانش عمل کنند اغلب در پاتیلی حرارتش دهند و دهن فرارش را
گذارند تلف شود ولی در صورتی که آن دهن فرار قیمتی داشته باشد قرع و انبیق سیمین
بکار برند و باید دانست که مدتی متمادی لازم است تا تمام دهن فرار خارج شود زیرا که سقز
اندهن را حتی الامکان از دست نمیدهد خاصه در اواخر تبخیر — قسم دوم آنستکه این
سقز را از آلات نباتی یا از صموغ سقزی خارج میکنند این قسم سقزها فی الحقیقه عصارات
الکلی هستند که بواسطه غسل در آب اجزاء محلوله آنها خارج شده و پس از اینکه بواسطه
مجاورت با الکل ۱۵ درجه تمام سقز را از اجزاء نباتی خارج کردند بجهة گرفتن الکل تعفین
تقطیر کرده آب جوش مقطر بتمه تقطیر میفزایند در سقزی که حاصل میشود با آب گرم
بشویند و در بشقابها ریخته و در اتو نهند تا خشک و شکننده شود و سقز جلب و سقمونیا
چنین سازند و معروفترین سقزهای خشکی که در طب معمولند عبارتند از مصطکی که چکیده
میشود از درخت مخصوصی تر و بانش آنه و خون سیاوشان و این جنس قریب از لطافه

لبنی



copal

کنی ژن و سقز مخصوصی که از طایفه خوبات است و معروف است به کپال و در بازار بر[۲] یکی است و امثال آن + — معروف م

مصطکی — mastic صمغ سقزی است که خارج میشود از یکی نباتات طایفه ترباتناسه Terebinthaceae که مرکب است از دو سقز و یک دهن فرار یکی از آن دو سقز در الکل محلول است و تقریبا تمام آن ماده سقز است و دیگری که در آب غیر محلول و باعانت حرارت محلول است و بمجاورت الکل مدتی متبسع شده میماند و بعضی زنها در مشرق زمین اقسام سقز را میجاینه و در طب بجهة بعضی معالجات معده و امراض مزمنه امعا استعمال کنند

تنقیع مصطکی — مصطکی الکل ۹۰ درجه ۱۵ روز مجاور هم نموده پس صاف نموده نگاه داری کنند ∴ مصطکی دندان مصطکی اشکی خالص گرد از گوگردی خالص بقدری از

(مقدار کافی) (مقدار مذکور)

استعمال کنند که پس از جمود چندان بوی آن بمشام نرسیده و متعفن نباشد که حبابهای هوائی در ضمن شمع باقی نماند بجهة استعمال آن در درد دندان پارچه پنبه را که پاکیزه کرده اند و باندازه دندان افتاده گرفته اند و آلوده نمایند بخمیر مذکور و بطریقی در دندان بکار برند که تجویفات آنها پر شود این دندان مصنوعی هیچ اثری در اغذیه و ادویه مشروبه ندارند بهترین نسخه های معمول این است که بگیرند مصطکی هندی مصطکی معروف خون سیاوشان

(۳ مثقال) (۳ مثقال) (۲۱ گرم) (۱/۲)

افیون عطر میخک محلول الکلی بادرنجبویه مطابق معمول متشابه الاجزاء که با آن حبوب — خمیر م

(بقدر کفایت) (قطره) (۵ گرم)

و اقراص بسهولت بتوان ساخت ∴ ورنی سفید [illegible]



سندروس چکیده محلول الکل ۹۶ درجه ترو باشتن مصفی عطر ترو باشتن اول باید در الکل —
سندروس را باعانت حرارت ملایمی محلول نموده پس از آن ترو باشتن و جوهر آنرا اضافه گردانیدن

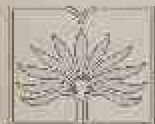
لعاب معمول است در چسبانیدن اسامی و نسخه جات ؛

سقز بورگنی — این سقز نیز چکیده میشود از بعضی نباتات طایفه
کنفرو دارای اندکی دهن فرار است و غالبا در شمعات معمول است و اکنون بجای آن مخلوطی
از موم زرد و سقز بورگن ساخته و بکار میبرند ؛ شمع آن — سقز بورگن موم زرد
در اول با یکدیگر گداخته پس از آمیختن گلوله کنند ؛

کلوفانت — این ماده سقزی است که پس از تقطیر ترو باشتن و اجزاء آن میماند و غالبا جهت
سد اوعیه دموی معمول است (بدین نسخه) گرد سقز بدون عطر صمغ عربی زغال مسحوق مخلوط
نموده بکار برند در این قسم سقز کیاک و جلب و تربد و امثال آنها مذکور خواهد شد ؛

سقز کیاک — این درخت بزرگ که از طایفه زیفیل است
چوب و پوست و سقزش در طب معمولند و ادویه محرکه هستند که در امراض کوفت و خنازیر
و امراض جلد و نقرس و وجع مزمن مفاصل معمول است و چوب کیاک مرکب است از
کیاسین و سقز مخصوصی فراوان و اسید کیاسک و عطر مخصوص و مواد عصاره و صمغ —
والبومین پوست این شجر نیز همین اجزا را دارد ولی کمتر معمول است و کیاسین بسیار
شبیه است بسقزها و فی الحقیقه ماده عامل چوب و سقز کیاک است بجهة بدست آوردن

آن



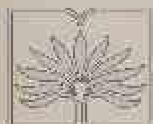
وعصاره هم

آن مخلوطی از آب ۲ الکلی این چوب ساخته وتقطیر نمایند تا تمام الکل خارج شود سقز آن را جدا کرده
وآن محلول مائی را بقوام آورند تا خشک شود پس مجدداً الکل اضافه نمایند تا عصاره الکلی
تازه بدست آید وبعد آب افزایند ودر محلول مائی آن یکی از حموضات قویه بیفزایند تا کیاسین درد
شود وجسمی است بی ترکیب وکثیر الاجزاء متراکم با رنگ زرد وبی بو با طعمی تلخ وبدست شده
ودر آب سرد بسیار کم ودر آب جوشش بلی محلول است والکل نیز آن را حل کند ولی اثری
در آن ندارد وبا قلیات مرکب نشود وجوهر شکر سرب سایر املاح فلزی محلول آن را کدر
نکنند وسقز چوب کیاک دقّت مایل بسبزی است وخاصیت عجیبه او این است که از مجاورت
هوا سبز شود وطعمش در اول شیرین یا تلخ است وبعد بدست شد در زیر دندان نرم شود
الکل آن را حل کند وآب رسوبش نماید در ادهان ثابته وجوهر تربانتین غیر محلول است با
قلیاثات مانند حامضات میتواند مرکب شده چنانچه بدست در محلول غلیظ پتاس
وسود حل میشود وبعضی از دواسازان او را عبارت میدانند از دو سقز ممزوج که یکی
از آنها خنثی ودیگری حموضت دارد ودر امانیاک بسیار محلول است سقز کیاک با
معرفین شیمیائی خاصه کلر وحوامض الوان مختلفه متمیزه پیدا میکند مثلاً با مجاورت
بعضی مواد آلیه از قبیل لعاب صمغ عربی وریشه تازه خطمی وترب وشوکران آبی شود
واگر آن را با صابون قوام کرده در اشکنه بر آن افزایند آبی شود ودر الکل محلول کرده
رنگ آن را نیز آبی کند جمیع حالات متعلقه به تغییر لون این سقز بخوبی معلوم نشده ه



و از تجارب مفیده پنو صاحب معلوم میشود که در این سقز دو ماده مختلف است یکی از آنها زرد
رنگ است و نور را در آن اثری نیست و دیگری آبی رنگ و یا مایل بزردی است و اندک
روشنائی اثر آبی کنه و سبب سبز شدن سقز از مجاورت هوا امتزاج ماده زرد است با ماده
آبی و هوا ابداً هیچ اثری در آن ندارد چنانچه اگر کاغذی را به تعفین کیاک آلوده کنند
و در آب فرو برده مجاور اشعه شمسی نمایند ماده زردش محلول شده کاغذ آبی رنگ شود
این ماده زرد برای لون آبی مضر است از این بابت هرچه آب زرد رنگ پیدا میشود خارج
میکنند رنگ آبی بیشتر ظاهر میشود اگر چوب کوبیده کیاک را در آب بجوشانند مقدار
کثیری از ماده زرد رنگش محلول شود و اگر با تفل آن و الکل تعفین سازند کاغذ آلوده
بدان رنگ آبی را بیشتر بروز دهد در بازار چوب کیاک رنده شده بفروش میرسد و غالباً
از چوبهای دیگر مغشوش شده بجهت تمیز غش آنها سه چهار مثقال چوب را با محلول سیکلر
قلیائی مخلوط نمایند بقدری که تر شود پس از چند ثانیه چوب کیاک آبی شود و چوبهای
خارجه رنگ خود باقی مانند ؛

تیزن کیاک – رنده چوب کیاک ۶ الی ۱۰ مثقال آب ۲۰۵ خاصیت چوب کیاک
بواسطه سقز یا کیاسین است که در سقز پراکنده است و با شکال آب در آن اثر میکند در
س فتن تیزن باید ملتفت این سه معنی شد اولاً انکه چوب کیاک بسیار سخت است
و آب بعسرت در آن نفوذ کند ثانیاً اینکه سقز کیاک در آب غیر محلول است ثالثاً انکه اگر



اندکی از آن حل میشود و بواسطهٔ معاونت مواد عصاره است پس بهتر آنست که در تیزن گیاک
بمقدار چوب در زمان غلیان بیفزایند در وجع مفاصل این تیزن بسیار نافع است و جهت رفع
اذیت آتشک نیز معمول است ❊ ادویه م

عصارهٔ چوب گیاک رنده چوب گیاک را در آب ریخته بجوشانند غالبا در یک جزء رندهٔ چوب
چهار جزء آب افزوده یک ساعت جوشانیده و از صافی گذرانند و ثفل را در چهار جزء دیگر
یک ساعت جوشانیده و چند ساعت گذارند این مایعات ته نشین شوند زلال از آنها جدا
نموده بقوام آورند تا بغلظت عصاره شود در حین غلیان چیزی راسب میشود ولی نباید آن
چوب
آن را جدا کرد نزدیک باتمام عمل قدری الکل ۵۶ درجه با او افزوده تا رسوب آن را منقسم کننده
و عصاره متحد الاجزاء شود و بعضی برآنند که عصاره الکلی با چوب گیاک بسازند ولی معقول
است چه رسوب گیاک بخوبی قائم مقام العصاره میتواند شد ۱۰۰ جزء چوب گیاک ۳ یا ۴
جزء عصاره میدهد و العصاره بالتمامه در آب محلول نیست و عطر بسیار خوشی دارد یک
جزء آن را اگر در امانیاک حل کنند و آن امانیاک را در ۱۵۰۰۰۰ جزء آب بیفزایند خاصیتی
در آن آب ظاهر شود که پس از بهم زدن کف ثابتی بوجود می آید ❊

شربت گیاک عصارهٔ گیاک ۱ شیرهٔ شکر اول ۱۰۰ عصاره را در ۲ یا ۳ برابر الکل ۵۶ درجه حل
کرده و محلول را در شیرهٔ شکر جوشان ریزند و بگذارند اندکی بماند تا الکل تصعید شود این شربت که ~~در~~
در معطرات ۲ مثقال آن ۱۵ لیتر آب را خاصیتی بخشد که بواسطه بهم زدن کف ثابتی پیدا کند ❊

آب
تردادن



تعفین الکلی چوب کیاک ۱ الکل ۵ ۶۰ درجه هشت روز مجاور یکدیگر مانده بعد از صافی
بگذرانند این تعفین زرد تیره است و ۵ درجه میزان الجوهر نشان میدهد بوی معطری
دارد شبیه بوئیل از افزودن آن بسیار سفید میشود این تعفین در سنونات معمول است
قدری از آن را باب مخلوط کرده مضمضه نمایند موجب پاکی دندان و قوت لثه است ؛

سقز کیاک - بازاری ماده مرکبی است که با دقت باید تجزیه شود دارای اندک اسید
مخصوصی است معروف باسید کیاک و بسیار شبیه است بجوهر حس لبه و جوهر جل
و سبب امتیازش از این دو اسید کثرت قابلیت انحلال اوست در آب و چون سقز
کیاک در جوهر زد یا بیتین غیر محلول است اگر با علک البطم مغشوش کرده باشند بزودی معلوم
شود بدین طریق که سحوق آن سقز را مجاور اتر کرده پس در روی کاغذ اتر را بخار نمایند
باید در روی آن کاغذ لک نموده نشود سقز کیاک در طب بشکل گرد و حب و سیرون
معمول است در صورت اقراص آن را بواسطه لعاب یا زرده تخم مرغی تقسیم نمایند تا ذرات
آن در لعاب پراکنده شود قدر شربت آن از ۳ گندم تا ۵ نخود است در روز ؛

لعاب سقز کیاک سقز کیاک ۱۵ گندم صمغ عربی ۲۰ نخود آب ۲۵ مثقال بطابق معمول لعاب سازند ؛

تعفین الکلی کیاک سقز کیاک ۱ عرق دو آتشه ۱۰۰ بطابق معمول تعفین سازند این تعفین
در نقرس معمول است قدر شربت آن از یک تا دو قاشق است ؛

صابون کیاک سقز کیاک ۱ صابون طبی ۲ الکل ۹۰ درجه بمقدار کافی اجزاء جامده را



درالکل حل کرده صاف نموده بغلظت خمیره حب قوام آورند ؛

جلب — ریشه‌های نباتات طایفه کنوولاوولاسه است Convolvulaceae

اغلب انها شدید مسهلند جلب از سایر اقسام آنها بیشتر معمول است تربد و قسم دیگر جلب
که معروف است بجلب نر است و قسم دیگرش که ریوند سفید و ریوند هندی گویند نیز
معمولند سقمونیا که از جنس جلب شرقی است عصاره است که از شیارهای مصنوعی ریشه
این جنس نباتات ماخوذ است از ریشه جلب و تربد و سایر اقسام نباتات کنوولاوولاسه است
که مسهلند سقری خارج کرده اند که معلوم شده که ماده عامله آنها همان سقر است سقر جلب
معطر و سقر سقمونیا بی بو است و بعضی از آنها بوی روغن فاسد دهند سقر جلب تند است
و کلوا اشک میکند اگر در چشم ریزند التهاب و وجع شدید حاصل شود سقمونیا طعمی
شیرین دارد و موجب وجع در چشم نشود ریشه جلب مسهلی است قوی و بصورت تجزیه
از اینقرار است سقر سخت سقر نرم ماده عصاره اندک شد عصاره صمغی ماده
ملونه قند تبلور ناپذیر صمغ لعاب نباتی بیاض البیض نباتی نشاسته . ریشه جلب
در ۱۰۰ جزو ۱۸ جزو سقر دارد و این سقر بسیار شد است و بشدت در الکل محلول
است آنرا بدو سقر تقسیم کنند که یکی از آنها نرم است و مقدارش ۳/۱۰ سقر است و دیگری
خشک شکننده و غیر محلول است در اثر این سقر در ادمان فراره غیر محلول است و اینها تجزیه
تجزیه کرده اند جلب کرم خورده مقدار سقرش از جلب سالم بیشتر است زیراکه کرمها

بجز روغن مواد صمغی ولعابی و نشاسته پرداخته پیرامون سقز نشکردند پس درصورتیکه خواهند
از جلب سقزی بگیرند استعمال کرم خورده آن ضرری ندارد ولی در سایر موارد استعمال
جلب جلب سالم را باید ترجیح داد وگرنه اثر مسهلی بیش از منظور طبیب شود ریشه جلب گوشتی —
وکثیف واندکی لیفی است لهذا مسحوق آنرا میتوان بالتمامه استعمال کرد غالب جلب بصورت
گرد داده میشوند وقدر شربتش از ۵ الی ۱۰ نخود است مسهلی است بسیار قوی ∴

سفوف جلب — گرد جلب ۲ طرطر ۱ قلیه ۱۳ سحوق عطر پوست نارنج بقدر کفایت خوب مخلوط
نموده بعلت حلاوت وعطر این سفوف مسهل گوارائی است بجهة اطفال بمقدار ۲۰ نخود معروف
بشربت نارنج ∴ تعفین الکل آن — جلب ۱ الکل ۵ ۵۰ درجه پانزده روز گذارند بخیسد بعد
از صافی بگذرانند — نسخه دیگر ریشه جلب ۸ تربد ۱ سقمونیای حلبی ۳ الکل ۹۶ ۵۹ درجه هشت
بخیسانند صاف کنند این تعفین را که عرق آلمان نامند بمقدار ۱۶ تا ۳۲ گرم استعمال
کنند مسهلی است بسیار خوب وگاهی با یکی از ادویه معطره از قبیل دارچین ومیخک آنرا
معطر کنند وباصندل رنگین نمایند تا گواراتر شود ∴ عصاره جلب ریشه جلب بقدر منظور
الکل ۵۶ درجه بمقدار کافی مطابق معمول عصاره سازند این عصاره با سقز جلب مختلف است
ازبابت اینکه دارای مواد لعبه وعصاره است بندرت استعمال شود وسقز جلب بر آن
ترجیح زیرا که اندازه ماده مسهل درست تر بدست میآید ∴ دارد

سقز جلب ۱ الکل ۵۸ درجه مکرر ریشه جلب را بخیسانند والکل را تقطیر نمایند



در

و بر آنچه در دیگ میماند یک مساوی کیلا آب افزوده بگذارند سرد شود آن سقز که رسوب میشود
جمع نمایند و بشویند با چند من آب گرم و در اندک الکل محلولش سازند و تبخیر کنند یکباره سقز
نرمی بدست آید در اتو گذارند تا تمام الکلش تصعید شود سقز جلبی را که در دواخانه معتبر ساخته باشند
قهوه رنگ و شدات در بازار اغلب سقزهای جلب بواسطه علک البطم یا سقز کیاک مغشوش کنند
بجهت شناختن علک البطم قدری غبار سقز جلب را در جوهر تربانتین مصفی ریخته بهم زنند و چند قطره
زلال آن مخلوط را در روی ورق کاغذی بریزند اگر علک البطم داشته پس از تبخیر جوهر تربانتین لکی
در کاغذ ماند و بجهت شناختن سقز کیاک قدری سقز بازاری را در الکل حل کنند بلکه بهتر آنست که
در کلروفورم حل سازند و آن محلول را در کاغذ صافی ریخته بخار کنند اگر سقز کیاک مخلوط بوده
اندک تیزآبی بر لکه کاغذ رسانند قرمز رنگ شود قاعده دیگر آنکه تیزآب ۳۲ درجه در روی گرد سقز
ریزند اگر سقز کیاک ممزوج داشته محلول شود و قرمز رنگ گردد و جوش کند سقز جلب مانند
مسهل بمقدار ۶ الی ۱۲ گندم معمول است و بسیار قوی است غالبا آنرا مانند حب یا ممزوج
بلعاب یا زرده تخم مرغ دهند بهترین نسخه‌ها این است بادام مقشر قند آب مطابق معمول صمغ محلول
۲۰ ... ۸ دانه
لعابی ساخته و در ظرف دیگر سفوف دیگری سازند بدین طریق — سقز جلب قند بادام مقشر
صمغ مسحوق سقز را با قند بسایند و بعد بادام افزوده صلایه کنند تا خوب نرم شود بعد صمغ
افزوده لعاب را بتدریج در روی آن ریخته بهم زنند در این نسخه سقز بقدری خوب اجزایش
خورده شد که هیچ به رسوب نمیشود — صابون سقز جلب صابون طبی الکل
۱ ۲



مقدار کافی صابون و سقز را در الکل حل کرده بغلظت خمیره حسب بقوام آورند ثلث این صابون

سقز جلب است و اجزاء این سقز کاچینی نرم شده ÷

سقزهای نرم و حریف — اینگونه سقزها تاکنون بتجزیه کامل نشده و بتحقیق اجزاء آنها معلوم

نشده است زیراکه برحسب اختلاف مواد طبیعت اینگونه سقزها مختلف میشود آنچه تقریبا در

ماده آنها پیدا شده اینست از زنجبیل ماده مخصوصه آنها نمودار تراست صورت تجزیه آنها در کتب

شیمیائی مذکور است و اقسام از اینها بدین تفصیل میتوان ذکر کرد آنچه در دواسازی معمول است

از این قرار است پیل فلفل فلفل کبابه فلفل فرنگی خردل و ریشه پی رتر pyrethre

و کرفس باراد کارو garou

زنجبیل شاخهای طایفه آموم است amomées که غالبا معروف

بریشه اند اغلب تقریبا تمام اینها از ترکیب باطنی یکی است از تجزیه چنین معلوم شده که این

ریشه‌ها دارای سقزی حریف و دهن قرار و صمغ و جوهر مخصوصی هست که منسوب بزنجبیل عربی است

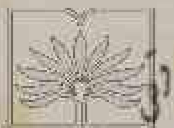
و سایر اقسام زنجبیل باین شدت امتیاز ندارند و دارای ماده ملونه و جوهر زردچوبه و مشتمل

و امثال آنست و در صباغی زردچوبه معمول است ولی رنگش ثباتی ندارد در دواسازی گاهی

جهة رنگین کردن مرهمها استعمال میشود و چونکه این ریشه مواد اسفنجش زیاد است بسیاری

از دواسازها شکسته آنرا با اسامی مختلفه معمول کرده اند ولی دواساز معتبر نباید اعتنا

باسم کند گرد آنرا بدون تتمه با اونهای معروف میتوان بدست آورد ÷



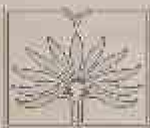
قرص زنجبیل — زنجبیل مسحوق ۱ قند ۹ لعاب کتیرا مقدار کافی وزن قرص ۵ نخود و در هر قرص دو گندم زنجبیل است ÷ شربت زنجبیل — زنجبیل آب جوش قند مقدار کافی زنجبیل را در آب طبخ دهند و در ۱۰۰ جزء آن ۱۹۰ جزء قند اضافه کنند (۱/۲) آنچه معلوم شده خاصیت دوائی این شربت از کرد آن کمتر است ÷ تعفین آن — زنجبیل الکل ۶۰ درجه ۵ ۱ روز گذارند بماند بعد صاف کنند ÷

بل — بعربی قاقله نامند این جزء نبات طایفه اموم‌ها صورت نوعی آنها کم عطر ولی دانهای اندر دانشان معطر است و علاوه بر عطر حرق و الکالند و چنان بنظر می آید که حریفت آنها موجب بعضی فساد در اعضاء شود آنچه در طب جهة تعطیر اجزاء دوائی بکار میبرند از این قبیل اند بل کبار بل متوسط بل صغیر و حب الخبه اغلب این اقسام بلها مستعمل نیست مگر در امتزاج بعضی ادویه بنابر بعضی از تجربها انگونه اشیاء مرکب اند از این اجزاء ÷ دهن فرار دسومت آرد ماده طونه لعاب و ماده ازته ÷

تعفین بل — دانه بل الکل ۶۰ درجه ۵ ۱ روز بماند بعد فشرده صاف کنند ÷

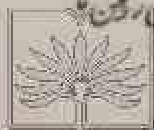
فلفل — اقسام این طایفه بسیار و تمام اینها از طایفه پی پراسه اند آنچه در طب معمول است فلفل سفید و سیاه و فلفل دراز و دار فلفل است تمام اقسام این فلفلها در شدی سوزنده و همه آنها دهن فراری دارند ولی حریفت آنها بواسطه سقزی است که تصعید نمیشود ÷

فلفل سیاه فلفل در ادویه و مطعومات بسیار متداول است و فلفل سفید مغز آن است و در طب غیر متداول فلفل بسیار سازگار است با مزاج اشخاص بلغمی و لمفاتیکی و کسانیکه



سوء هاضمه دارند ولی عرفیت آشنا بواسطه سقری است در ادویه از جنس محرکات است و بسیار
مقوی معده است و مشتهی شده است که دوا آن در خارج از جنس ادویه مجربه است بنابر تجزیه یکی
از حکمای معروف فلفل دارای اجزاء ذیل است پی پرن [illegible] و دهن فرار شده
و دهن فرار لعابی و مواد صمغی و ماده عصاره و اسید ملیک و جوهر طرطر و نشاسته و صمغ کثیر
مانند و پی پرن یکی از قلیائیات نباتی ضعیف است که فرمولش $C^{34} H^{19} Az O^{6}$
متبلور شود بشکل ریگهای چهار سطحی و لطیف و بی طعم در ۱۵۵ درجه حرارت ذوب شود در آب
سرد غیر محلول و در آب گرم اندکی محلول است در الکل خاصه باعانت حرارت بسیار حل شود در
اتر درجه انحلالش بسیار کم است و در جوهر سرکه بکلی حل شود با حموضات و برنا بسیچه بر ترکیب
شود بهترین قواعد ساختن آن این است که با الکل عصاره از فلفل ساخته محلول پتاس ۳۰ درجه
بر آن افزوده آب بسیاری بر آن اضافه کرده صاف کنند آنچه در روی کاغذ صافی میماند به دفعات
شسته با الکل گرم محلولش سازند پس از سرد شدن پی پرین خالص متبلور شود مدتی این جوهر را
جهة دفع تب بمقدار ۶ الی ۱۲ گندم میدادند ولی اکنون از تجربه معلوم کرده‌اند که منفعتی ندارد
ماده شد فلفل دهن فراری است که نزدیک بصفر منجمد میگردد و با اندک حرارتی میعان پیدا
میکند و بشدت تند و سوزنده و بسهولت در الکل و اتر حل شود و باد سومات اختلاط پیدا
نماید تندی فلفل بسته بآن است

روغن فلفل فلفل کوبیده نرم کرده با نمک مطابق معمول مخلوط کنند این روغن مانند



ادویه مجمره و جذابه است ؛

ضماد جذاب — جو بو داده سرکه تند سفیده تخم مرغ اب مقدار کافی بدون اعانت حرارت
۲۵ مثقال ۱۰ مثقال ۱۰ دانه
خمیری سازند و در روی پارچه کشیده هفت مثقال فلفل کوبیده در روی آن پاشند ؛

تعفین فلفل — فلفل کوبیده الکل ۸۶ درجه پانزده روز خیسانیده صاف کنند ؛
۵

دار فلفل — این فلفل را قبل از رسیدن میچینند در خواص قریب بفلفل سیاه و لی کمتر

مستعمل است در بعض معاجین متقدمین استعمال میشود صورت تجزیه از این قرار است بی

پرین و ماده چرب بسیار شد و اندکی روغن فرار و ماده عصاره و نشاسته و صمغ کتیرا مانند

از این صورت تجزیه معلوم میشود که ترکیب باطنی او با فلفل سیاه یکی است مگر جوهر طرطیر

و اسید ملیک که بجهة نرسیدن میوه تولید نشده ؛

کبابه چینی — Cubeba این فلفل را که فلفل دنباله دار میگویند از حیثیت

ترکیب باطنی کمال المشابهت با اقسام سابقه دارد و صورت تجزیه اش این است دهن

معطر — فرار کوبه بین . Cubebene ستئرزم و شد و ماده عصاره دهن فرار کبابه

بدون اعانت نمک طعام از تقطیر با آب بدست آورند این دهن فرار پس از تجزیه مکعوع

ستئرزنی گذارد وزن مخصوص آن ۰/۹۲۹ پس از نجا و ز از ۲۵ درجه حرارت جوش

آید و لی بی شراکت چیز دیگر بدون فساد تقطیر شود فورمول این دهن فرار ۴۰ ع ۱۰ ح

با جوهر نمک مرکب شود و کافور مصنوعی بوجود آورد بشکل سوزنهای طویل منعقد شود ؛



اماله کبابه - کبابه نیمکوب ۶ مثقال آب جوش ۱۵۰ مثقال مطابق معمول طبخ داده در
صورتیکه وجع عضو ماوف زیاد باشد ۵ الی ۶ نخود عصاره بلادانه نیز اضافه کنند ؛

حقنه کبابه - کبابه چینی مسحوق ۲ الی ۶ مثقال مطبوخ لعابی نباتات ۹۰ مطابق معمول مخلوط کنند ؛

عطر کبابه - الکل ۸۹ درجه ۳ عصاره کبابه ۱ مطابق معمول مخلوط نمایند ؛

عصاره کبابه - یک من کبابه را با چهار من آب تقطیر نمایند بقسمی که یک من عرق از آن بگیرند
و آن عرق را در روی کبابه دیگر ریخته تقطیر نمایند ثفلی که باقی میماند بفشرند و با الکل نخبه
جوهر دارد بگیرند و آن محلول الکلی را تقطیر نموده بغلظت عسل بقوام آورند ۶۶ مثقال
عصاره بدست آید که با دهن فرار کبابه مخلوط کننده بوی معطر و گوارا دارد طعمی تند دارد
و مانند بودنه موجب احساس برودت دهن ماده عامل کبابه همین عصاره است و در
استعمال دوائی بهتر از خود کبابه است در وقت استعمال آنرا در خمیر نان یا کپسول
یا حب بکار برند این عصاره یک جزء آن مساوی هشت جزء کبابه است ؛

معجون کبابه - کبابه کوبیده ۵ بلسان کوپایو ۳ زاج سفید ۱۵ بطور معمول مخلوط کنند ؛

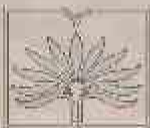
فلفل فرنگی - این فلفل میوه یکی از نباتات طایفه سلانه است Solanée
بعضی از حکماء تعفین آنرا در شقاق استعمال کنند بدین قسم که بقدری از آن طلا نمایند
که موجب احساس وجع شدید شود سه یا چهار روز مداومت کنند مرض رفع شود

صمغ سقزی - منظور از صمغ سقزی شیره نباتات است که برنگ شیرانند و فی الفور



رطوبتشان بواسطه مجاورت هوا خارج شود بسیاری از نباتات دارای اینگونه صمغ واغلب
آنها مخلوط از صمغ وسقزند اصل ترکیب باطنی آنها درست معلوم نشده وهمیشه دارای ادهان
فراره واجزاء مختلفه اند در الکل جهت تمامشان حل نشود زیرا که جز ماده سقزی در آن حل نشود
وآب نیز جز صمغ در آن حل نشود ولی تقریبا در الکل کمقوت تمامش محلول است صورت
استعمال دوائیشان مانند سقزها است صموغ سقزی که در طب مستعملند از این قرارند
اشق باریجه مرمکی عصاره ریوند سقمونیا کندر سقز جاوشیر فرفیون ÷

سقمونیا — بهترین اقسام آن حلبی است وماخوذ است از یکی از نباتات کونولاسه است
وفی الحقیقه سقزی است نه صمغ سقزی مورد استعمالش مانند سقز حلب وبازاری آن
غالبا مغشوش است یا بواسطه سقز حلب در این صورت تمامش در جوهر نرو یا تین حل
شود یا بواسطه سقز کلیاک که از تلون آن با جوهر شوره چنانچه در سقز حلب ذکر شد
معلوم کنند یا بواسطه علک البطم که بواسطه افزودن جوهر کوگرد وقرمز شدن آن
مشخص شود سقمونیا بسهولت در شیر گرم یا سرد حل شود ودر شیره بادام بخوبی امیخته
شود وبهترین مستعملها از حیثیت طعم شیره بادام است با سقمونیا وبهترین نسخه هایش
این است سقمونیا ۲ گندم ونیم شیر گاو ۲۵ مثقال قند ۲ مثقال عرق حب الغار ۴
قطره اول بواسطه زغال حیوانی سقمونیا را سفید کنند کم کم با شیر ممزوجش نموده
وعرق برا او افزایند (کرنزله) جلب اسقمونیا ۱ طرطر ۲ مطابق معمول مخلوط کنند



شوکلای مسهل — شوکلا ۲ مثقال سقمونیا ۸ گرم کمهل ۲ گندم قند ۱۰ نخود ÷

قرص سقمونیا — سقمونیا سفید ۱۵ گرم کمهل ۱۵ گرم قند ۱۷۵ گرم کتیرا ۲۱ گرم عرق رازیانه

۳۰ گرم مطابق معمول ۳۵ قرص سازند قدر شربتش در اطفال از ۱ تا ۲ و پس از

بلوغ از ۲ تا ۴ قرص است ÷

اشق — ماخوذ است از یکی از اجناس طایفه امبلیفر Ombellifères

صورت تجزیه اش از این قرار است ۱۸/۴۶ صمغ ۷۰ سقز ماده کلوتی شکل ۶/۴ آب ۶

تلف شده ۱/۲ ماده سقزیش مایل بحمره است و لطیف است و با حرارت دست نرم شود

در ۴۰ الی ۵۰ درجه حرارت ذوب شود در الکل بسیار محلول است و اثر آنرا بد و سقز تجزیه

کنند یکی محلول و دیگری غیر محلول در ادهان ثابته و فراره اشق در خارج جهة تنضیج دمامیل

معمول است و از داخل مانند ادویه محرکه بخصوص در نزله مزمن ریه بکار میرود قدر شربتش

از ۶ الی ۱۲ گندم است ÷ شیره اشق — اشق ۲۰ نخود آب ۱۵ مثقال مطابق

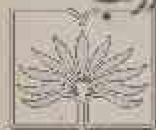
معمول صلایه کنند اگرچه شیره که حاصل میشود ثابت است و درد نمیشود ولی بهتر است

که اندکی صمغ عربی یا زرده تخم مرغ اضافه کنند ÷

پسیون اشق — اشق ۱۲ گندم سکنجبین عنصلی ۶ مثقال مطبوخ زوفا ۲۴ مثقال اول اشق

با سکنجبین عنصل صلایه نموده و کم کم در مطبوخ بیفزایند و بهم زنند ÷

حب اشق — اشق مسحوق ۲۵ نخود عسل بمقدار کافی ۳۶ حب سازند اغلب در حب



الخ

اشق ادویه دیگر از قبیل قند و گوگرد و انتیمون طلایی و صابون حلبی و افیون و شوکران و امثال آنها

اضافه کنند ÷ شمع اشق — اشق بمقدار منظور الکل ۵۶ درجه بمقدار کافی بحرارت اشق

در الکل حل نمایند و از صافی بگذرانند و مطابق معمول بغلظت مقید دالی بقوام آورده در

روی پارچه بکشند نسخه دیگر موم زرد ۱ سقز ۱ تربانتین ۱ اشق ۲ ذوب نموده ممزوج

نمایند ÷ تقطین اشق — اشق ۱ الکل ۸۵ درجه ۵ هشت روز مجاور هم نموده بعد صاف نمایند ÷

بارپچه — صمغ جاوشیر و ساکاپینو Sagapenum و نقل ازرق بارپچه

و ساکاپینو و صمغ جاوشیر متعلقه به نباتات طایفه آمبلیفه و نقل ازرق ماخوذ است از نباتات

تربانتانه آنچه از تجزیه معلوم شده اجزاء بارپچه از این قرار است سقز ۳۲۹ صمغ ۴۱۴

کثیرا ۹ اسید ملیک ۱ دهن فرار ۱۷ اجزاء خارجه ۱۴ تلف شده ۱۷ وقتی که دهن

فرار را بواسطه تقطیر بدست آورند اول زرد رنگ و بعد آبی رنگ شود ÷ سقز بارپچه بی

طعم است و در الکل بقوت درست حل نشود از روغنهای ثابته نیز بعسرت محلولش کنند در

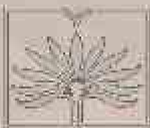
جوهر تربانتین بسیار کم محلول است با پتاس میتواند مرکب شود اجزاء صمغ بارپچه از این

قرار است ۲/۱۵ ۴ سقز ۲/۱۵ ۳۳ صمغ ۷/۱۵ ۹ ماده چوب ۲/۱۵ ۴ نشاسته ۸/۱۵ ۲

ملات و دوشو ۶/۱۵ ۱ مواد عصاره ۳/۱۵ موم ۹/۱۵ ۵ دهن فرار تلف شده مداوا پاک

اندکی سقز این صمغ در ۵۰ درجه حرارت ذوب شود در الکل حاره و قلیاهای محلول است

و اجزاء ساکاپینو از این قرار است ۳۰/۲۹ سقز ۳۷/۷۳ دهن فرار صمغ و املاح ۴/۴۸



ماده ملونه ۳ر۴ ۱ اجزاء خارجه ۴ر۳ دهن فرارش زرد کم رنگ و اخف از آب با بوی شبیه بوی

سیر و طعمی تلخ چنین بنظر می آید که مخلوطی است از دو دهن فرار یکی بسیار سریع التصعید

که پس از چندی در هوا پراکنده شود و آن بوی سیر زایل شده بجای آن آبی شبیه بکافور

و تر و بانشین استشمام شود سقز سکا پنوم مرکب از دو سقز است یکی در اتر غیر محلول

و شکننده و بی بو و طعم است در الکل بخوبی حل شود و در ادهان ثابته و فراره بهیچوجه

محلول نگردد و سقز دیگر نرم و تلخ و نا مطبوع و محلول در اتر و الکل و کار رنگ او را اول سبز

و بعد عاقبت آبی کند با پتاس مرکب شود با لیجه و صمغ جاوشیر و اشق در خواص مشابه

و موارد استعمالشان یکی است ولی اشق از این سه اقوی است و اجزاء سقل ازرق از

این قرار است ÷ ۵۶ سقز ۹ر۲ صمغ محلول ۶ر۳۰ کثیرا ۱ر۲ ۱ دهن فرار و ثقل

در دواسازی مورد استعمالش بسیار کم است در بعضی مشمعات و افلیون استعمال میشود ÷

الفوزه

الفوزه — نیز از نباتات اسپلیفه چکیده میشود محرکی است قوی و در مرض رفت دم و تشنج

بسیار معمول است قدر شربتش از ۲ تا ۱۵ نخود است و صورت دوائی آن بسیار مختلف است

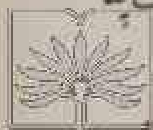
ولی چون بویش بسیار مکره است حبش ترجیح دارد حقنه آن نیز متداول است اجزاء الفوزه

از این قرار است $\frac{۳}{۱۵}$ ۴۷ سقز $\frac{۴}{۱۹}$ ۱۹ صمغ $\frac{۶}{۱۵}$ ۴ دهن فرار ۶ر۱ مواد

بقرمم

شبیه بجبر ۳ر۶ کثیرا ۶ر۷ املاح مختلف ۱ مواد عصاره ۶ر۴ اجزاء خارجه دهن فرارش

بی رنگ و بسیار سیال و طعمش در اول بی مزه و بعد تند و تلخ است و دارای گوگرد است چنانچه



ادوار

در حرارت متعارفی ایدروژن سولفوره از آن متصاعد شود و در ۱۳۵ مقدار وافری از آن بخار
صعود کند عناصر آن کربن و ئیدروژن و گوگرد است ولی در مجاورت هوا اکسیژن نیز جذب کند
اسید والریانیک نیز دارد انقوزه بجهة مجاورت هوا قرمز شود مرکب است از دو سقز مختلف
المهیة که یکی از آنها زرد تیره رنگ و شکننده و بی طعم و سریع الاذابه و محلول در الکل و ادهان
ثابته و فراره قلیائیات است و در اتر حل نشود مقدارش در انقوزه بسیار کم است دیگری
قهوه رنگ و مایل بسبزی و شکننده بوی معطر دارد ولی طعمش تلخ و شبیه بصبر است در
الکل و اتر محلول است کلر رنگ آنرا زایل کند و جوهر شوره آنرا تبدیل به اسید اکسیک
و اسید پوسیک کنند جوهر گوگرد آنرا محلول کند و افزودن آب موجب تصفیه گردد ترسیب
حب انقوزه معمول ترین اقسام آنست زیرا که مریض از طعم و بوی مکره آن آسوده است
بجهة همین است که اغلب جهار مفضض کنند انقوزه را میتوان بدون اعانت چیزی
حب کرد چه بافشار زیاد نرم میشود بقسمیکه میتوان لوله ساخت ولی بهتر آنستکه
با دوائی دیگر توام باشند از قبیل ریشه خطمی و امثال آن بعضی گرد مایک اضافه میکنند
عامل نیستند پس گاهی موافق نسخه طبیب ادویه عامله بکار برند ؛

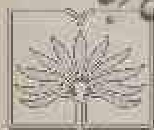
شیره انقوزه —— چون انقوزه مخلوط است از صمغ و سقز بواسطه صلایه با آب
شیره شیر مانند بوجود آورد که در طب معمول است بجهة دوام این شیره بهتر آنستکه
یک زرده تخم مرغ یا چند قطره روغن نباتی اضافه کنند ؛



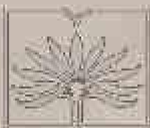
نسخه دیگر - انقوزه ۲۵ نخود روغن زیتون ۳ قطره آب ۵۰ قطره مطابق معمول شیره نمایند +
پسیون انقوزه - انقوزه ۵ نخود روغن بادام شیرین ۵ قطره شربت بهارنارنج ۶ مثقال عرق
سنبل الطیب ۱۸ مثقال مطابق معمول مخلوط نمایند + حقنه آن - انقوزه ۱۵ الی ۲۵
نخود روغن زیتون ۱۵ قطره آب ۵۰ مثقال مطابق معمول مخلوط نمایند + (تعفین انقوزه)
انقوزه ۱ الکل ۸۹ درجه ۵ چند روز بمانند بعد صاف کنند یکثلث انقوزه در الکل حل شود
ولی اگر از ۸۰ درجه قویتر یا ضعیفتر باشد کمتر حل نماید این تعفین در بسیاری از پسیونهای
انقوزه معمول است + تعفین اثری آن انقوزه ۱ اثر ۲ چند روز گذارند مجاور باشند و بعد صاف
نمایند چهل صد یک انقوزه در اثر حل شود + آب عفن انگلیسی - انقوزه ۱ الکل ۶ ۹ ۱ امانیاک دار
۲۴ ساعت بمانند پس باجام مری تقطیرش نمایند + تعفین مرکب آن انقوزه ۱ الکل ۳۲
۶ ۵ درجه دووه ۲ چوب ۱ بهشت روز بمانند بعد صاف کنند در امراض اطفال جهت رفع تشنج
قطره قطره بکار برند +

مرکی - مر صمغ سقزی که میچکد از یکی از نباتات طایفه تربانه اجزاء آن از اینقرار است
دهن فرار سقز بیطو سقز زم صمغ کثیرا املاح سقزی طعمش بی بو است و زرد تیره و شکننده
در الکل وجوهر تره باشین حل شود ولی در اثر غیر محلول است در قلیایات محرق بسهولت
محلول شود سقز زمش زرد مایل بحمرت و در اثر محلول است دهن فرارش بیرنگ و کثیر
السیلان وطعمش شبیه بکافور است - صمغ مر با آب لعابی دهد که از لعاب صمغ عربی

اقوی

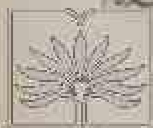


اقوی و با جو پر شوره اسیه موسیک ذ به هر یکی مقوی و محرک قدر شربتش از ۶ الی ۱۲
گندم است اغلب در مجوزات نیز معمول است + عرق مر هر یکی اب اول بر را در اب صلایه
نموده پس تقطیر نمایند بقسمی که ۲ جزء از آن بدست آید در امراض سینه معمول است +
تعفین مر ۱ الکل ۸۵ درجه ۵ ۱۵ روز مجاور نمایند بعد صاف کنند و در حمام مری بقوام آورند
تا ۷۷ جزء الکل نشان دهد این تعفین در شکسته بندی استخوان معمول است +
عصاره مر هر یکی مقدار منظور الکل ۵۶ درجه مقدار کافی مر را در الکل صلایه نموده از صافی
گذرانده بعد تقطیر نموده و تبخیر نمایند +
سرکه مر ۱ سرکه ۱۶ روز مجاور یکدیگر باشد بعد صاف کنند +
فرفیون — شیره مخصوص بعضی نباتات است از جنس افورب ماده ایست بسیار تند
و استعمال نمیشود مگر در خارج مانند محمرات و رادعات در اندرون موجب تحریک و ورم
شدید شود و غالبا سبب هلاکت شود اجزایش از این قرار است سقز و موم ملات
و رشو ملات دو پتاس ماده چوبی کتیرا چون قرار بعضی از معلمین یک ماده مخصوصی از فرفیون
کشیده اند موسوم با فربین بدین طریق که اول بواسطه آبهای متوالیه فرفیون را بشویند
پس از آن در الکل محلول نموده با شکر ترسیب نمایند افربین محلول بماند الکل را تبخیر
نمایند تا خشک شود جسمی است جامد و خشک و شکننده و بیرنگ با طعمی تند و تلخ غیر
محلول در آب و اثر و ادهان با حموضات مرکب شود و مواد تبلور ناپذیر بوجود آید فرفیون



صمغ محلول در آب ندارد و سقز هم مایل بحرکت است و بویش بسیار اندک و قابل اذابه است
در الکل و ادهان محلول است با قلیائیات بعسرت توأم شود ولی در جوهر شوره و جوهر گوگرد
بسهولت محلول است در وقت کوبیدن فرفیون باید ملتفت بود و از غبار آن احتراز نمود چه
بعلت حدت ممکن است موجب فسادی شود ؛ تعفین فرفیون — فرفیون الکل ۵
در جه چند روز مجاور یکدیگر گذاشته و صاف کننده طلایه آن مجرا است ؛ ......
روغن آن فرفیون ، روغن زیت با حرارت ملایمی فرفیون را در روغن محلول نمایند ؛
شمع آن — سقز سفید تر و باشین فرفیون کوبیده سقز را اول ذوب نموده بعد ترد
باشین افزوده ارضاقی بگذارانند و فرفیون اضافه نمایند و تا وقتی که سرد شود بهم زنند
در ضمن عطریات بعضی صور دواسازی نیز باید ذکر شود از قبیل اقراص و سفوفات
و عرقها و الکلهای معطره ؛ — عطریات

بعضی دواها خاصیتشان منحصر است بدهن فرارشان از قبیل کافور و بادام تلخ و امثال
آن و بسیاری دیگر دارای دهن فرار و ماده دوائی دیگرند و منظور از دهن فرار عطری است
که از نباتات که بواسطه تقطیر با آب بدست می آورند تمام آنها دارای بوی خوش و سریع
النفوذ و طعمی تند و گزنده میباشند مقدار کربن و هیدروژن در آنها بسیار و ترکیب باطنی
آنها از قرار تجزیه شیمی بسیار مختلف است ولی در دواسازی میتوان تمام آنها را از حیث
خواص عمومی در یک رشته کشید اغلب ادهان فراره وقتی که تازه از نباتی گرفته شده اند



طعومی

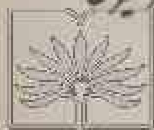
مخلوطی هستند از چندین نجیع (روغن) آنها که مایع اند در فرانسه با عطریات منجمده اسنسان مختلف است
و اغلب مخلوطی از عطر منجمد و عطر مایع در دست شوند از حیثیت ترکیب باطنی آنها را میتوان به
قسم تقسیم نمود اول آنهائیکه جزو اعظم ترکیبشان کربن و اید روژن است دویم آنهائیکه
اکسیژن نیز دارند سیم آنهائیکه گوگرد دارند عطریات اید روژن کربنها گاهی در نباتی بدون
امتزاج با عطر دیگر موجودند مانند جوهر ترباتین که در کاج بدون اختلاط روغن دیگر وجود دارد
و همچنین در پوست مرکبات و پوست کیاچو و چوب گز و امثال آن خاصیت این است که چهار
معادل ~~اکسیژن~~ (ایدروژن) و پنج معادل کربن دارند و با جوهر نمک مرکب شوند عطر لیمان تولید میدر[illegible]
واستیراکس ترکیب باطنی آنها مختلف است عطریات اید روژن کربن مخلوطند با عطریات
اکسیژنی چنانچه در عطر میخک و سنبل الطیب و بابونه مشاهده شود که عطر اکسیژنی نیز دارند
~~چنانچه در عطر میخک و سنبل الطیب و بابونه مشاهده شود که عطر دلی ماهیت آنها~~
در بعضی عطریات ترکیب باطنی آنها بسیار است و در دست حقیقت شیمیائی آنها معلوم
نیست بعضی از آنها چنین بنظر می آید که مرکبند از اید روژن و بز مخصوصی که دارای
عنصرات د اکسیژن و کلروید و گوگرد میتوانند قائم مقام اید روژن شوند و آن اید روژن را
تبدیل باکسید یا کلور یا سولفور نماید مثلا بنزیل benzo[illegible] که فورمولش
[illegible] میباشد و اختمال جوهر بادام تلخ است میتواند یک معادله بید
روژن خود را از دست داده یک معادله اکسیژن جذب کند و تبدیل شود بجوهر حسن [illegible]

عمده آنها ام
استراکس
صیعه سایله

جوهر دارچینی و زیره و اسپیره نیز از این قبیل است بعضی عطریات اکسیژنه فی الحقیقه ترکیب
حقیقی از آب و عطرند ولی آسان نیست که اکسیژن و ایدروژن که در عطری یافت شد ثابت
کنند که آنها در حالت آب بوده اند عطرهای گوگردی مختصه به نباتات طایفه فاج شکل
و بتبعیت روغن القوزه و روغن پیاز عموما دارای پنج عنصرند کربن و هیدروژن و اکسیژن
و ازت و گوگرد. عطریات یا جامدند یا مایع بعضی اخف و بعضی اثقل از آبند و عموما کثرت
وزن مخصوصشان مابین ۰٫۷۹۶ و ۱٫۰۹۶ است طعمشان تند و رنگ آنها مختلف است
ولی رنگ جزو خودشان نیست و اغلب بواسطه حل کردن چیز خارجی است بویشان تند
و شبیه است به نباتی که از آن ماخوذند عطریات بسیار سریع الاشتعالند در حرارت
متعارفی قدری اکسیژن جذب کنند و تولید اسید کربنیک نماید در حین آن هم ترکیب این
یک ماده سقزی نیز تولید میشود که مایه غلظت عطر و تلون آن میگردد بعضی عطریات را بدقت
ملاحظه کرده اند که بعد از جذب اکسیژن تولید چه میشود در آنها مثلا عطر دارچین پس از
جذب اکسیژن اسید سینامیک و دو سقز مختلف الماهیه میدهد و عطر بادام تلخ ایدروژن
خود را از دست داده اکسیژن جذب نماید و تبدیل بجوهر حس لبه شود از جمیع آنچه ذکر
شد معلوم میشود که عطریات را باید در ظروف محکم مسدود نمایند بلکه از روشنائی نیز
محفوظشان دارند که موجب تلون و فساد آنها گردد. کلر و برم و ید جذب هیدروژن
عطریات نموده تجزیه آنها کنند گوگرد باعانت حرارت در آنها حل شود ولی مقدار کثیری

متعلق

از آنها



از انها را فاسد نماید آب مقدار کمی از عطریات را حل میکند ولی آن محلول سریع الفساد است
بسیاری از عطریات با آب ترکیب حقیقی پیدا کنند و عرق نباتات که در بازار معمول است
محلولی است از آب مقطر و عطر آن نبات الکل بخوبی عطریات را حل کند خاصه در صورتیکه
قوی باشد العطرهائی که اکسیژن دارند بیشتر محلول میشوند جوهر ترو با نتین و دسومات
نیز بخوبی عطریات را حل کند در بعضی اسیدهای نباتی از قبیل جوهر سرکه و امثال آن نیز
محلولند بعضی از آنها بهیچوجه میل ترکیبی با قلیائیات ندارند و برخی بواسطه قلیائیات
تجزیه میشود که با ماده قلیائی مرکب گردد و یک روغن چیه روزن کربن مانند عطر سنبل
ولی کلیه انها اسیدی شود
الطیب و زیره بعضی عطریات خواص حموضات را دارند و با قلیائیات ترکیب حقیقی
بوجود می آورند از این قبیل اند عطر میخک و فلفل فرنگی و یکی از عطریات سنبل الطیب
بعضی عطریات بر عکس خاصیت قلیائیات را دارند مانند کافور و آنهائیکه با جوهر نمک
مرکب میشوند جوهر شوره و اسید جیب ازتیک ادهان فراره را تجزیه کنند و بقدری
عملشان شدید است که غالبا ظروف بترکند طرز ساختن ادهان فراره نسبت زیادی
دارد با عطرهائی که از نباتات انها میسازند لهذا اول باید ذکری از انها شود و پس
استعمال شود
بعطریات بپردازیم ادهان فراره بجز کافور نادر است که تنهائی آولی مخلوط با بعضی ادهان
دیگر بسیار مستعملند و بعضی دارای ماده عامل دیگر هستند که آن ماده موجب استعمال
انها میشود چنانچه در جوز بویا عطر دهنی است ثابت و در میخک جوهر مازو در

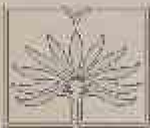


نباتات خارج شکل واقسام نعناع و پودنه ماده اسانس تلخ که این مواد موجب استعمال
این ادویه میشوند در طب و منظور کلی استعمال دهن فرار آنها نیست پس بهتر آنست
که شرح ادهان فراره را در ضمن نباتاتی که مایه وجود آنها میشوند ذکر کنیم پس از این مبحث
جزئی از ادهان فراره دیگر گفتگوئی نکنیم و پس از آن اقسام ترو باشین هارا که مخلوطی
از سقز و دهن فرار اند مذکور سازیم و بعد بلسانها را که دهن فرارشان کم و همیشه دارای
اسید سریع التصعیدند صورت دوائی ادهان فراره چندان مختلف نیست خالص
آنها را گاهی در روی دندان کرم خورده می چکانند و گاهی طلایه و تمریخ میکنند غالبا یک
قطره دهن فرار را در روی یک حب قند زنند و چند لحظه در دهان بمانند آنرا اسفوف معطر
می نامند ولی در دولت ترکیبات از قبیل نارنج و لیمو پارچه قندی را که در سطح آنها میکشند
قرصهائی که از عطریات متداولند قرص پودنه و لیمو و نارنج است غالبا مطابق معمول
با قند و لعابی قرصها سازند و پس از آنکه خشک شدند محلول اتری عطریات را در روی
آنها بچکانند چنانچه در اقراص ذکر کردیم غالبا عطریات بشکل شربت معمولند زیرا که
بسهولت ساخته میشود و بجهة ساختن آنها یک یا دو قطره دهن فرار در ۴ یا ۶
مثقال شیره شکر ریخته بهم زنند و مگر رجبه سهولت حل قند را در عرق معطر نباتات حل کنند
باید در ظروف مسدوده عمل حل جاری شود تا دهن فرار تلف نگردد بدین قسم که
۱۶۵ جزء قند را در ۱۰۰ جزء عرق محلول کرده با حرارتی ملایم ذوب نمایند +



شربت دارچینی و گل سرخ و بهار نارنج و پودنه و عرقهای معطره نباتی را بدین قسم سازند
وقتی که در بعضی ترکیبات دوائی از قبیل لعابیات باید بمقدار بسیار کمی عطر داخل شود اول
قند را با عطر مسحوق نمایند با آنکه اگر در نسخهٔ شربتی بهم داخل است بلافاصله عطر را
با شربت در هاون صلایه نمایند اگر مقدار عطر معتنابه باشد ناچار باید زرده تخم مرغ بکار برد
محلولهای عطریات عبارت است از مقطر نباتات آنها با آب متعارفی که معروفند بعرق —
و فصل مشبع از آنها ذکر خواهد شد در معاجین عطریات را با عسل مصفی نمایند بخصوص
این قسم معجون در استعمال جوهر زرد با شین معمول است محلول الکلی عطریات مقطر نباتات
آنها است با عرق شراب اسم عمومی آنها در دواسازی الکلا Alcolats
و جهت عطر آنها کم است وقتی که خواهند این محلول الکلی غلیظ باشد باید عطر را بلاواسطه
در الکل حل کنند محلولات الکلی عطریات غالبا در خارج بدن طلایه و دلک شوند جهت
تحریک عضو *

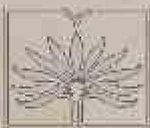
عرقهای نباتی — اسم عمومی ایدرولا تعلق میگیرد بآب مقطری که حامل جزء فرار نباتات
باشد در حین تقطیر جمیع موادی که سریع التصعیدند با آب در قابله جمع شوند جزء اعلی
این ماده معطر ادهان فراره است ولی مواد دیگر نیز با عرق تقطیر شوند که موجب اشکال
تجزیه آبهای مقطر شود مثلا عرق دارچینی دارای اسید سینامیک و عرق سنبل الطیب
دارای جوهر سرکه و اسید والریانیک است و عرق فلفل دارای جوهر نشادر است و همچنین



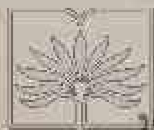
عطریات مختلف در حین تقطیر با آب اجزاء سریع التصعید دیگر متصاعد شوند سوای مواد مذکور
در تقطیر نباتات اجسام آلیه چندی پیدا شود که طبیعتشان بخوبی معلوم نشده و چنین گمان میرود
که بواسطه عوارض تقطیر از تجزیه و ترکیب بعضی مواد نباتی تولید شده اند ولی قبل از تجزیه
کامل بقصد در عارض بودن آنها نمیتوان کرد مورد استعمال عرقهای نباتی بواسطه دهن فرار
آنها است ولی نباید اشتباه محلول مائی خالص عطریات دانست بعضی دواسازان عرقهای
نباتی را با چند قطره عطر آن نبات و مقدار کافی آب مقطر خلط نموده خوشبوتر و کم خرج تر بنظر
آمدند ولی خواص عرق را نبخشیدند و علاوه براین ها زود فاسد شدند عموماً ماده دوائی
عرقها بسیار کم است زیرا که ادهان فراره قابلیت انحلالشان در آب چندان نیست
ازین بابت قدر شربت عرقها از ۶ تا ۲۰ بلکه تا ۳۰ مثقال است بعضی از آنها قوتشان
زیادتر است مانند عرق پودنه و عرق خردل و عرق بادام تلخ و عرق غار گیلاس سابقا
در دواسازی دو قسم عرق معمول بود یکی را عرق عطری و دیگری را عرق متعارفی
میگفتند - قسم اول اکنون بکلی متروک است وجهه ساختن آنها جزء آبدار و گوشتی نباتی
را در حمام مری تقطیر میکردند تا آب آن مواد با عطر آن مانند عرق پر قوتی در قابله جمع
شوند این قاعده را در بعضی نباتات خاج شکل از قبیل ترب و شلغم و کرفس آبی اکنون
تمام آنها در دواسازی متروکند بوی عرقها غالبا شبیه است ببوی نباتات آنها
و غالبا نباتات مستعمل معطر است و الجزئی از نباتات که عطرشان بیشتر است با آب



تقطیر کنند در نباتات امومه ربله و در نباتات لُرینه Laurinées پوست
مانند کافور وغیره
میوه دار نباتات هس پره Hespéridées گل و پوست میوه و در نباتات
مانند مرکبات
لابیه Labiées گل جهة گرفتن عرق و عطر مستعملند بعضی نباتات مقدار دهن
مانند شقایق
فرارشان بسیار کم یا هیچ به دارای عطری نیستند ازاین بابت عرقها را به بی بو و بو دار
تقسیم کرده اند قسم اول که بی بو است اندک بوئی شبیه به بعضی علفها دارد و بواسطه
اختلاف اقسام مختلف شوند و تا مدتی آنها را خالی از خاصیتی میدانستند این فقره
راست است اگر به یک تقطیر قناعت کرده باشند ولی بعضی دواسازان که تکرار تقطیر
وسعی در عمل نموده اند ثابت کرده اند که بواسطه تقطیر میتوان جمیع اجزاء عامل نباتی محلول
در آب را گرفت و سه چهار نوبت باید عرق محصول را در نباتات تازه ریخته مجدداً تقطیر نمایند
مثلا عرق کاهو بسیار مسکن و عرق قنطوریون چرب و بسیار مقوی میشود ولی افسوس
که عرق نباتات بی بو چندان محفوظ نمانند و بجهة نگاهداری آنها باید پس از تقطیر چنانچه
ذکر شد با آنها شربت سازند سابق براین محض شباهت بوی و طعم گمان بردند که عر
قهای بی بو اثرشان در بدن شبیه به خواص ظاهری و باطنی آنها نیز شبیه اند دواسازان
فرنسه و بعضی از دواسازان نمسه و بعضی دواسازان فرانسه ثابت کردند که عرقهای
بی بوی مختلف خواصشان بهیچوجه یکسان نیست بلکه بر خلاف مثلا درجه جمودشان مختلف است | مختلف ام
عرق کاهو و عرق خرفه زودتر از عرق خشخاش و عرق خشخاش زودتر از عرق بارتنگ



و عرق کاسنی یخ میدهند پس معلوم میشود که طبیعت اجزاء محلوله در آنها مختلف است
اغلب در کشیدن عرق نباتات تازه استعمال کنند عرق شان خوش طعم تر و خوشبو
تر میشوند بعضی از نبات برعکس باید خشک آنها استعمال شود از قبیل رازیانج و اکلیل
الملک و صعتر و سرپوله serpolet و تیلول . tilleule
قسمی از صعتر
قبل از آنکه نباتی یا جزئی از آن را تقطیر کنند باید آنها را مطابق قانون پارچه پارچه نمایند
مثلا میوه را بغیر تراش و ریشها و قشرها را نیم کوب نمایند و برگها و گلها را خورد کنند
و نباتات غیر معطره را میتوان کوبید ولی ادویه معطره را نباید کوبید زیرا که ماده فرار آن
تلف میشود وقتی که عرق نباتی را بکشند باید مقدار آب بقدری باشد که پس از تقطیر
سطح نبات از آب پوشیده ماند و الا خواهد سوخت و بوی عفن مکروهی بآن عرق خواهد
داد در دیگ تقطیر غالبا یک زمان معینی نباتات را بخیسانند و اگر بقدری تقطیر کنند
که رطوبت آن نبات زایل شود اجزاء نباتی که مجاور قعر دیگ است بسوزد بوی عفن
مکروهی بعرق دهد بهترین قواعد یکه جهة دفع این خطر عرق کشی است آن است که در قعر دیگ
پرده ضخیمی از کاه درشت ریزند تا منع مجاورت نباتات منظور کنند در قعر دیگ فلزی
بهترین اقسام عرقها آن است که بخار آب را مجاور نمایند با جزء نباتی دوائی بدون
اینکه هیچ ماده آلیه داخل آن شود اسباب این کار عبارت است از یک دیگی که بخار
آب از آن حاصل شود و دیگ دیگری که اجزاء معطر نباتی در آن مصعد کرده و ظرف

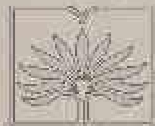


بجو

مبرد مارپیچی که این دو ماده با یکدیگر ممزوج شوند مجاری جزء معطر و آب مقطر باید بدقت با پارچهای
پشمی و پنبه مسدود شوند ولی این گونه اسباب در حرفه دواسازی بکار نمیرود و سوبران
صاحب معلم مدرسه شیمی طب پاریس اسباب مختصر دیگری جهت مریضخانه نظامی اختراع
نموده که هم نتیجه تقطیرش نیکو است و هم قرع و انبیق مستعمل در دواخانها ممکن است بدست
آید این اسباب عبارت است از قرع فلزی متداول که در گردن سرپوش آن لوله پیچ
واقع شود که مانند حمام مری است نسبت با اصل دیگ اسباب تقطیر اکنون در دول فرنگستان
بهترین اقسام عرقها مقطر بخاری آنها است و مطابق تجزیه مؤلف مذکور نتایج مستحسنه
از تجزیر این نباتات ذیل حاصل شده است +
شبت بری با افسنتین و ازیانج و ازمور armoise و غنه و بلو[?] و بوراش
Chardon benit و سرقوی bourrache.
و اسطوخودوس و اکلیل الملک و بادرنجبویه و اودیشم و چوب گز و بهار
نارنج و گل اقطی و گلاب و زوفا و سنبل الطیب و تیلول و شور sauge
و تانز tanaise و حاشا و امثال آنها و بهترین اقسام تقطیری که از ماخذ
ظرف انجوش دیگ تقطیر بدست آمده عرق بادام تلخ و کرفس آبی و کاهو و خردل و فجل و کو
کلاریا cochlearia تقلیب عرقهای بخاری در نباتات معطره بیشتر از
دکواری است بیشتر باشد معلوم میشود در صورتیکه نباتات میوه بسیار شده باشند بسیار مشکل است



که ترجیح داد تقطیر متعارفی را با تقطیر بخاری مطلقا باید دانست که تقطیر آب بخاری در داشتن
بیشتر و بهتر است و علاوه بر اینها تقطیرات متعارفی بلافاصله استعمال می توانند شد زیرا که بوی
معروف بوی قرع و انبیق دارند که تا چند روز باقی است ولی عرقهای بخاری را بلافاصله بدون
کراهت بو می توان بکار برد مشاهده شده است که ادهان فراره در عرقهای بخاری کمتر است
و چنان احتمال میرود که آن عرقها با آب در حالت سیلان ترکیب خاصی پیدا نشده و با آن تقطیر
میشود و حال آنکه در حالت بخار این ترکیب دست ندهد ولی این دو مسئله محل اشتباه و یقین
نیست که آب در حالت بخار با ادهان فراره کمتر مرکب میشود و یا اینکه فی الحقیقه عرقهای بخاری را
عطر کمتر است معروف است که باید در کشیدن عرق حرارت شدید باشد تا تقطیر سریع شود
چه گمان برده اند که امتداد حرارت موجب فساد قدری از دهن فرار میشود اگرچه یقین در این
مسئله نیست ولی احتیاط اول باید آب را جوش آورد بعد گلها را ریخته شده وصل قرع و
انبیق کنند مقدار عرق ماخوذ از نباتات مختلف میشود باختلاف جنس آنها در بسیاری از
نباتات مقدار عرق مساوی است به وزن نباتات معمول از این قبیله اوراق بادام و کرفس
آبی و کاهو و غازه و بارهنگ و نعناع و بادرنجبویه و دار سواز و گلاریا و زوفا و لیز تر است
و بار تره گلهای لیمو و شقایق و گل سرخ Terre . terrasta
Sauge
و گلهایی دو برابر وزن نبات تازه عرق کشند مانند اوراق شبت بری و کشنور و مریمی
Thym
خشک چهار وزنه ثم و تیم و گل اسطوخودوس و بهار نارنج و فلفل و بادام تلخ و گلهایی از یک وزنه نبات ۳ بکشد عرق



serpolet

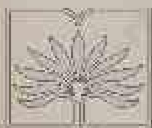
engilique

کرند مانند لیمو ترات و سر بوله و صعتر و اکلیل الملک و گل افطی و تنبول و رازیانه و از تیک و تخم شوید
درن یو رو تر جعفری و دارچین و کاسکابریل و ریشه سنبل الطیب و ریشه گل بنجک قسمت
اول تقطیر بسیار بر بو و قسمت ثانی دهن فرارش بیشتر است و اگر وزن مخصوص آن دو
نزدیک باشد بوزن آب رنگش مانند شیر و اگر بسیار سبکتر باشد قطرات دهن فرار
در سطح عرق شناور میشوند اما هر قدر که از این درجه دوم بگذرد عرق ناگوارتر میشود و مقدار
دهن فرار کمتر و آن آب شیر مانند صاف تقطیر ولی صاف آن غالبا علامت کلی عدم دهن
فرار نیست چنانچه عرق بادام تلخ در اول اگرچه صاف و شفاف است مقدار دهن فرارش
کم و ابش شیر مانند و کثیف است عطرش بیشتر است و حاصل اواخر تقطیر غالبا بوی
و طعم مکروهی دارد چنانچه معلمین بزرگ دواسازی نصیحت کرده اند که بمحض رفتن بوی عرق
تمام شده دست از تقطیر کشیده بقدری که خواهند آب معطر بیفزایند و غالبا خاصه در وقتی
که با آتش بلاواسطه گرفته شوند عرقها در دفعه اول بوی مکروهی ممزوج است با عطر شان
هر قدر بمانند آن بو زایل میشود بعضی از معلمین در جهه عرقها عموما و بهار نارنج خصوصا ملتفت
شده اند که این بوی مکره در زمان قلیلی زایل میشود اگر عرق را فرو برند در یخ کوبیده غالبا
عرقهای خوب علاوه بر امقدار دهن فراری که باید حل کننده عطر زیادتی با خود همراه
می آورند که در سطح آنها شناورند در دواسازی باید اینعطر شناور را بواسطه صافی
گرفت گاهی اینعطر بسبب سمیتی که دارند موجب فساد کلی شوند مانند عطر غار و بلو



و بادام تلخ و یکی از اجزائی که جهت با عرقها تقطیر میشود سرکه است لهذا دواسازها باید ملتفت
باشند که عرقها را در ظروف سفید نگاه ندارند و همچنین ظروف سرب دار نیز استعمال نکنند
بجهت حفظ عرقها آنها را باید در ظروف کثیف مثل چینی و در مواضع تاریک نگاهداشت و جای شان
نیز باید سرد باشد دهان آنها را با پوست آهو یا چوب پنبه باید محکم کرد بعضی بر آنند که بهتر است
که چوب پنبه پوشیده شده باشد از ورقه قلع ولی بهتر آنست که در جمیع شیشه‌ها شیشه سنباده
خورده باشد +

عطریات یا دهان فراره — تقریبا فایده گرفتن از دهان فراره مانند عرقها است ممکن است
که تقطیر بخاری کرد ولی هنوز بخوبی معمول نشده و بعضی از دواسازها در چند جوهر مخصوص
امتحان نموده فایده برده اند ولی بعضی بر خلاف نوشته اند چنانچه مطابق گفته شاوین
تقطیر
عطر بودنه تقطیر بخاریش پست تر است از عطر غلیانی مختصر اینکه در اخذ عطریات استعمال
بخار مورد تشکیک است و ملاحظه شده است که عطر بخارات در حین تقطیر تصعید شان
مشکل تر است و حال اینکه نقطه غلیان آنها خیلی پست است لا از بابت اینکه یک نوع ترکیبی
با مواد دیگر پیدا نموده اند چنانچه در ریشه نباتات چندی دسومتی است که عطریات با آن
مرکب اند و در میخک یک نوع مومی است که عطر بدان آمیخته و در غالب نباتات سقز
مخصوصی است که عطر بدان ممزوج است و غالبا نباتاتی که در ممالک جنوبیه یافت میشوند
عطرشان بیشتر است ولی بواسطه شدت حدت نامطبوع تر اند جمیع فصول در انجا



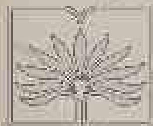
ادویه

ادویه معطره مساوی نبسنند چنانکه برگ عطرش قبل از شکفتن گل بیشتر است ولی غالبا
بعد از پژمرده شدن گلهایشان رسم است که آنها را تقطیر کنند این قاعده در نباتات
طایفه لابیه مستحسن است ولی مقدار دهن فرار اگرچه بیشتر است اما عطرش کمتر است آنچه در مقدار
عطریات نباتات نوشته اند اعتقاد کلی نمیتوان نمود زیرا که از حیثیت زمین و آب و هوا نبات
واحدی می تواند اختلاف یافت و آنچه نوشته اند هیچ جهه ملاحظه رطب و یابس و محل نمو
و طرز تقطیر را نکرده اند و حال آنکه جمیع این ملاحظات مدخلیت دارد چنانچه یکی از دواسازهای
معتبر از یک مقدار معین بادام تلخ ۳ و ۵ و ۷ و ۱۳ و ۱۷ انس روغن گرفته اند

اِنس ۳۰ گرم است

پس معلوم میشود که از حیثیت اختلاف فصول و طول و عرض بلاد و سایر ملاحظات در اخذ
عطریات اختلافات کثیره است بعضی عطریات اثقل و بعضی اخف از آبند و ملاحظه شده است
که سرعت تصعید آنها نسبت معکوس دارد با ثقلشان یعنی آنها که سنگین ترند بطی
التصعیدند غالبا عطریات اثقل از آب ماخوذند از نباتات گرمسیری و آنچه در ممالک معتدله
یافت میشود و عموما از آب سبک ترند ولی بعضی از آنها نیز سنگین تر است چون روغن
خردل و سیر و شوکران آبی و امثال آن بنابر اختلاف سرعت تصعید و خفت و ثقل عطریات
طریقه اخذ آنها نیز مختلف میشود و همچنین قابله از حیثیت شکل و وضع تغییری یابد ؛
و اغلب آنها مخصوص به بلدی دون بلد دیگرند ولی بر دواساز لازم است که پس از
امتحان خوبی و بدی عطر از یک نوع تصعید نیز بکنند و در این تصعید دو قاعده معمول است

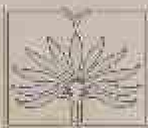
فاعده اول انکه روغن را در قدح (قرع) بلوری ریخته در حمام تقطیر نمایند تا وقتیکه عطر مقطر بی رنگ میماند
در قرع اندکی از ماده سقری ممزوج با چرب بی عطری باقی میماند قاعده دویم – انکه یک جزء عطر را
با آب در قرعی ریخته تقطیر کنند و بواسطه عمل انحراف آب و عطر را از هم جدا نمایند صرفه این
قاعده دویم بیشتر است زیرا که کمتر تلف میشود و تمام عطری که تقطیر میشود بی رنگ است عطرهای
بازاری غالبا مغشوش اند و موجب اغتشاش آنها غالبا دهنی است یا الکل یا عطر کم بها تر
وقتی که دهن ثابتی مخلوط باشد قدری از آنرا در کاغذی ریخته حرارت دهند که دهن باقیماند
و عطر فرار کند ÷ تجربه دیگر آنستکه یک جزء عطر را با هشت جزء الکل خالص در صورت خلوص
تمامش باید حل شود ولی باید دانست که دهن ممزوج اگر روغن کرچک باشد نیز حل میشود در این
صورت امتحان حرارت بروز اغتشاش را میدهد ÷ عطر مرکبات را با الکل مغشوش میکنند
جهة رفع این اغتشاش عطر را با آب در لوله بلوری ریخته بهم زنند اگر مقدار الکل مضاف شده
باشد رنگ آب مثل شیر شود و از حجم عطر بکاهد و بعضی گفته اند که عطر را با دسومات ممزوج نموده
بهم زنند اگر الکل نفوذ داده باشند مخلوط صاف باقیماند یکی از دواسازان در شناختن
الکل در عطریات قاعده خوبی بکار برده ÷
وقتیکه از جانبین عطر و آب متقطعا جاری شود یکی از دواسازان قابله بکار میبرد که بسیار
سهل الاستعمال است خاصه در صورتیکه مقدار عطر کم باشد اصل قابله مانند قسم اول است
که ذکر شد ولی بواسطه چوب پنبه مطابق شکل لوله از نیک تا دو ثمیط قطر در دهان آن نصب است



دیا

که یکی از دو سر آن باریک شده دهان وسیع لوله بالاتر است از دهان قابله و دهان باریکش غالبا
تا قعر ظرف فرود آمده وقتی که عمل تمام شد لوله را بیرون آورند تمام عطر در آن جمع است بهتر آنست
که در اخذ عطریات بجای آن عرق‌هائی که بقدر کفایت در بین قرار عمل نموده اند بکار برند چون از عمل
سیر شد هرچه از نبات تازه عطر تقطیر شود در آن تفرق نکرده و با آب مقطر مخلوط نشوند ولی عطر
غالبا مطبوع تر است در صورتیکه از تقطیر اول حاصل شده باشند وقتی که مواد نباتی را جهة اخذ
عطر تقطیر میکنند محض اینکه شکل لبنیت عرق زایل شد باید عطر را جدا کنند اگر نه آب
مقطری که از حل عطر سیر نشده قدری از عطر پیش را محلول میکند وقتی که عطرها خود در جزوات
متعارفی هوا جامد باشد مانند عطر رازیانه و گل سرخ باید در تمام مدت تقطیر قابله را نیم گرم
نگاه داشت والا عطر منجمد باطراف آن خواهد چسبید عطر خردل و بادام تلخ قاعدهٔ مخصوصی
دارند بدین طریق که آنها را اشکوبند و در دیگ تقطیر با آب سرد مخلوط نموده بخار آب بر آن
وارد می‌نمایند تا گرمش نموده بغلیان آورد و تا عطر تقطیر شود این عمل لازم است بجهة اینکه
عطر بادام تلخ و خردل بسهولت میسوزند حتی الامکان از استعمال آتش نزدیک احتراز
باید نمود تفصیل این تقطیر در فصول خردل و بادام گفته خواهد شد ÷

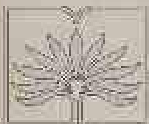
طریقه ساختن عطریات اتفق از آب — مثلاً گیرند دارچین نیم کوفته ١٠ اجزاء نمک طعام
٢ جزو آب ٢٥٥ جزو دو شبانه روز بخیسانند بعد تقطیر نمایند تا وقتی که حاصل تقطیر
برنگ شیر نماید پس بگذارند عطر ته نشین شود آبش را دوباره در قرع و انبیق ریخته تقطیر



دار چین
نمایند و چند دفعه مکرر کنند تا وقتی که دیگر عطری نمودار نشود بهمین قاعده عطر دارچین و هندی
و میخک و ساسافراس را میگیرند قابلهٔ این کار همان قابلهٔ فلورانس مذکور است ولی بعوض اینکه
عطر در سطح آب شناور باشد در قعر ظرف ته نشین میشود اگر حاصل تقطیر آب متوالیه را
علیحده ضبط کنند مشاهده شود که تقطیر اول شده تر و مطبوعتر است و هر چه تکرار میشود ضعیف
تر میشود افزودن نمک طعام از بابت این است که نقطهٔ غلیان آب را مرتفع نماید که بعد
از ۱۰۰ درجه حرارت بجوش آید ولی آن مقدار نمکی که افزودیم قابل آن نیست که حرارت را
بصد و هفت درجه رساند که اعلی درجهٔ نقطهٔ غلیان است :

محلول غلیظ نمک طعام

اگر چنین منظور میداشتیم باید در ۱۰۰ جزو آب ۳۵ جزو نمک بیفزائیم وقتی که آب شوری را
با دهن فراری تقطیر نمایند تجربه مطابق قاعدهٔ عقلیه جاری میشود بدین طریق که عطر بالنسبه تعداد
در وقتی که با آب خالص تقطیر کرده باشند بیشتر است ولی چون اینمقدار بسیار کم میشود در
صورتیکه عطر بقدری نباشد که سطح آب شور را بپوشاند سوبرانصاحب احتمال داد
که ممکن است که استعمال نمک چندان مفید نباشد بجهة اثبات در ۳۵۰ مثقال دارچین
خوب این تجربه را جاری کرد با آب خالص دو مثقال و ۲۰ گندم و با آب شور دو مثقال ۶ نخود و نیم
عطر بدست آورد مقدار آب خالص که در این تقطیر استعمال کرد دو من بود و با یک من نیم
آب شور همان نتیجه حاصل شد پس معلوم شد که محققاً نمک طعام را اثری هست ولی بجهة اینکه
دواسازان قدیم را اعتقاد بود گاهی نمک طعام موجب منع اخراج عطر میشود مانند عطر



بگیاه

کتابه چینی از این بابت کارخانه‌جات عطرکشی باید خود موجب باشند بلکه عطرکش یکنوع تکمیلی لازم دارد که هنوز مخفی است ÷

عطریات عصیره — این قاعده معمول است در پوست مرکبات بدین قسم که تمام جزو زرد سطح آن میوه را بخیر تراشش کرده در کیسه موئی ریخته بفشرند آبی از آنها خارج شود که از قدری بماند این آب به دو پرده منقسم شود یکی مائی که در تحت واقع میشود و یک پرده فوقانی که تقریباً تمامش عطر است پس از آنکه این عطر را چندی گذاشتند صاف باشد [?] آنچه مایه کدورتش است راسب شده عطر صاف بماند این گونه عطریات را ولی فلوحستان [?] گفته‌اند زیرا که با اجزاء دیگر مخلوط است خاصه لعابیات و مواد ملونه از این بابت است که روی پارچه ابریشمی را لک می اندازد و در الکل تمامش حل نمیشود غالباً دواساز باید عطر را از بازار بخرد زیرا که همه فصول و همه اماکن نباتاتشان استعداد اخذ عطر ندارند و غالب مخصوص به بلادی دون بلادی دیگر و می برد و اساز [?] لازم است که پس از امتحان خوبی و بدی عطر آنرا نیز یک تصفیه بکند و در این تصفیه دو قاعده معمول است قاعده اول آنکه روغن را در قرع بلوری ریخته در حمام شنی تقطیر کنند تا وقتی که عطر مقطر بیرنگ بیاید و در قرع اندکی از ماده سفری ممزوج با جزئی عطری باقی میماند ÷ قاعده دویم آنکه یک جزو عطر را با آب در قرعی ریخته تقطیر کنند و بواسطه عمل انحراف آب و عطر را از یکدیگر جدا کنند حرفه این قاعده دویم بیشتر است زیرا که کمتر تلف میشود تمام عطری که تقطیر میشود بیرنگ است



عطریات بازاری غالبا مغشوش اند و مایه اغتشاششان اغلب دهنی است ثابت یا الکل یا عرق
کم بها تر وقتی که دهن ثابتی داشته باشد قدری از آن را در روی کاغذ ریخته حرارت دهند
عطر مغشوش لکه در کاغذ باقی گذارد تجربه دیگر این است که یک جزء عطر را با هشت جزء الکل
خالص مخلوط میکنند در صورت عدم اغتشاش تمامش باید حل شود ولی اگر روغن کرچک
ممزوج با عطر باشد ته نشین شود در الکل حل نمیشود در این صورت امتحان حرارت اغتشاش را بروز میدهد عطر را گاهی
غالبا با الکل مغشوش میکنند جهة رفع این اغتشاش در لوله بلورین عطر را با آب ریخته بهم
زنند اگر مقدار الکل مضاف معتنابه باشد رنگ آب مانند شیر شود و از حجم عطر بکاهد بعضی
را آنکه عطر را با دسومات ممزوج نموده بهم زنند اگر الکل نیفزوده باشند مخلوط بحالت صافی
باقی میماند یکی از دواسازان در شناختن الکل عطریات قاعده خوبی کار برده چنانچه یک لوله
بلوری که یک دهانش مسدود باشد که ثلث آن را از عطر منظور اغتشاش را معین کرده گاهی
عطریات را مغشوش نمایند از امتزاج آنها بیکدیگر بخصوص عطریات را در اغتشاش طایفه لابد غالبا
جوهر تروباشنین اضافه نمایند و بجهة آنکه تقلب پنهان ماند غالبا که جوهر را با یکدیگر تقطیر نمایند
و اندکی عطر اسطوخودوس بیفزایند تا بوی تروباشنین مخفی ماند و وقتی که مقدار جوهر تروباشنین اندکی
زیاد تقلب را میتوان معین نمود باین نحو که پارچه کاغذی را بالعطر منظور آلوده نمایند و بگذارند
در هوای آزاد بماند چون بوی تروباشنین شدیدتر است در آخر استشمام میشود ولی باید در این
عادت نمود یکی از دواسازان قاعده جهة شناختن اغتشاش عطر اسطوخودوس و عطر



و نعناع و افسنتین و مرزنجوش و امثال آن این قاعده عبارت است از خاصیتی که جوهر
ترو باشتین در حل ادهان ثابته دارد که تقریباً ۱۵ نخود عطر شب بو بردارند و در لوله منقسمی
بریزند و بهمان قدر از عطر منظور بر آن افزوده بهم زنند باید در صورتی که خالص باشد رنگش سفید
و شیری شکل در صورتی که خالص باشد و اگر جوهر ترو باشتین بلطافت خود باقی ماند عطر با[شد]
باید در ظروف دهان بسته محکم نگاه داشت زیرا که پس از مجاورت متمادی با هوا جذب اکسیژن
او را نمود حالت سغری پیدا کند در اماکن کم وسعت بسیار خطر دارد که مقدار زیادی عطر نگاه
داشت زیرا که وقتی که دهان ظرف محکم نباشد عطر جذب اکسیژن از هوا ناشده تنفس تنگ
بود دکتر اختناق فوری از عطر پیدا شده است ولی معلوم نشده است که فقدان اکسیژن موجب
اختناق شده باشد چه از تجزیه هوا معلوم شده که بقدر احتیاج اکسیژن داشته و وقتی که عطری
ازین قسم فاسد شد ممکن است که بواسطه تقطیر جزء سغری او را از جزء صالحش جدا نمود غالباً
آن عطر فاسد را بر روی نبات تازه ریخته تقطیر میکنند اثر روشنائی در نباتات زیاد است
و غالبا معین بر فساد آنها است و رنگ آنها را تغییر میدهد ازین جهت عطریات را باید در اماکن
مظلمه و ظروف سیاه نگاه داشت ؛

دانسته باشد

کنند

عطریات

تقطیرات عرقی — در اصطلاح دواسازی منظور از لفظ الکلا alcoolé.
عرق شراب است که بواسطه تقطیر حامل جزء معطر نباتی باشد سابق براین از برای هر یک
از آنها اسامی مخصوصی بوده و آنها را جوهر و قطره و روغن و بلسان میگفتند ولی اکنون در کتاب

گلاب ۱۰۰

دواسازی ولی فرانسه مجموع آنها را بدین لفظ می‌نامند موادیکه جهة ساختن الکلهای سبب است

ان موادیکه هستند که سرعت تصعید دارند و با عرق تقطیر میتوانند شد و پس از تقطیر محلول

میمانند و غالبا عطریات جزء اصلی آنها نیند از این بابت است که اغلب عرقهای معطره از قبیل آب

کلون و جوهر پوست لیمو با اضافه آب سفید رنگ چه دهن فرار در عرق محلول و در آب غیر

محلول است ولی اگر مقدار عطر کافی نباشد بلطافت خود باقی میمانند ترکیبات باطنی الکلا

بسیار شبیه است با عرق نباتات تفاوتش غالبا منحصر است به تفاوت حجم حلال ولی چون

نقطه غلیان بسید پست تر است از آب غالبا عرقهای معطره خواصشان منحصر بخاصیت عرق

ساده است ولی بعضی از آنها را باید مستثنی دانست مانند عرق گلاب یا آب کلون

این گونه عرقها یا ساده اند یا مرکب. ساده در صورتی است که جز یک نبات با عرق تقطیر

نشود و مرکب آن است که چندین جزء معطره داشته باشد در ساختن این قسم عرقهای

گاهی نبات تازه و گاهی نبات خشک بکار برند در صورتیکه نبات خشک بکار برند باید زمان

معینی در عرق خیسانده و بعد تقطیر کنند بلکه در نباتات تازه هم بهتر است که بعد از استراج نبات

و عرق فورا تقطیر نمایند چه توقف جات در عرق موجب سهولت استراج ماده دهنی آنها است در

مقطرات موادیکه استعمال میشوند باید حتی الامکان نرم و مسحوق شده باشند تا عرق

بسهولت در آنها نفوذ کند گاهی تقسیم آنها مضر است مانند عرقهای میوه جات که عطرشان

کمتر میشود چون الکل سریع التصعید در ساختن عرقهای نباتی غالبا حمام مری استعمال

کنند



کننده ولی عرق را که تازه بگیرند عطرش چندان نمودار نیست بلکه پس از انقضاء مدتی بوی آن نمودار
میشود و چنین بنظر می آید که در صورت امتداد زمان یک نوع ترکیبی فیمابین الکل و عطر ظاهر میشود بجهة
اینکه عطر عرق خوب ظاهر شود تازه او را چندی در یخ کوبیده بگذارند درجه الکلی که بجهة ساختن
این قسم عرقها بکار میرود مختلف میشود در الکل ساده مطابق دستور الکل دولتی الکل ۸۰ درجه
بکار برند و بقدری که عرق بکار برده اند تقطیر تقریباً کننده در عرقهای مرکبه درجه الکل بیشتر تغییر میابد
بعضی از قبیل عرق گلاریا ۸۸ درجه دارند و برخی ۵۶ درجه که هیچ مانع الکلی که در تقطیر استعمال شده
مقطر نمیکنند مانند عرق بادرنجبویه و امثال آن و غالباً سببش آن است که اجزاء خشک در دیگ
نمانند و علاوه بر اینها باید عرق خوب منتخب شود که گوارا باشد و عرقهای بازاری را دوباره
باید خود یک نوبت تقطیر کند بعضی از گلها هستند از قبیل یاسمن که بویشان بقواعد متعارفی
جزء الکل نمیشود بجهة ساختن عرقهای این گلها آنها را پرده پرده می چینند و بفاصله آن پردها پارچه
پشمی که آلوده بروغن زیتون است گسترانیده و بعد می افشارند و هر ۲۴ ساعتی یکنوبت تجدید
گل میکنند تا وقتی که در دهن ثابت بقدر عطر گلها تاثیر باشد که در آنصورت پارچه ها با عرق شسته
مطابق معمول تقطیر کنند ::

کیفیت دارای

فوائد

کافور — کافور یکی از طایفه نباتات معروفه لورینه است که نبت او غالباً در ژاپن است که دو
دهن فرار میدهد یکی مایع که معروف است بروغن کافور و دیگری جامد که کافور معروف است
معادله کافور جامد ۲۵ ۱۶ ۲ دهن کافور مایع یک معادله اکسیژنش کمتر است



وخاصیت امزا دارد که در مجاورت هوا جذب اکسیژن میکند و تبدیل بجامد میشود از این بابت است

که معلمین شیمی کافور جامد را اکسیدی از کافور مایع میدانند موارد استعمال کافور در طب بسیار است

محرکی است قوی که در اغلب امراض عصبانی سودمند است و از خارج طلایه آن موجب رفع

وجع مفاصل و تخدیر اعصاب مادفه مستعمل است کافور جسمی است سفید بلوری شکل یا بوئی

حرارت جم — تند و طعمی تلخ و معطر و وزن مخصوص او از آب سبک تر است در ١٢٥ درجه ذوب میشود

و در ٢٥٤ غلیان حاصل نماید و بسیار سریع التصعید است بنحویکه در ظرف دهان باز بزودی

سریع جم — در هوا ناپدید میشود بسیار آلاشتعال است و در آب اندکی محلول است و در الکل و اتر بیشتر

و در ادهان ثابته و فراره بسیار محلول است در تیزآب حل میشود و دو استادان سابق محلول

تیزآبی او را کافور مایع مینامیدند جوهر نمک نیز با او مرکب میشود اگر آنرا با اسید فسفریک جامد

و بی آب گرم نمایند یک اسید از کربوره بوجود آورد که دوما صاحب آنرا کافور تقطیر نامد از

امتزاج کافور با مواد سفری آثار عجیبه ظاهر شود یکی از دو استادان در این باب شرح مبسوطی

نوشته است بعضی از سفرا به زمی حبوب میشوند و همیشه بدانحالت باقی میمانند از قبیل خون

وبرخی جم — سیاوشان و انغوزه و سفر کیاک و بارچه دیگر او لا رزی حب پیدا کرده پس از آن در مجاورت

هوا جذب رطوبت کرده نرم تر شوند از قبیل حسن لبه و بلسان تولو و مصطکی و اشق و برخی

دیگر دائما همچه مایع اند از قبیل سکبنج و سفر انمه و برخی دیگر هیات غبار دارند و آن حاصل

نماید از قبیل ریوند بلعصلعمینه و سفر جاوشیر و فرفیون و مرکی و آکی مان



وبعض

ومقل ازرق و برخی دیگر عنبار صرفند از قبیل سقز جلب وسقز کهنه albiliana

وسند روس بعضی دیگر بوی کافور را ضایع نمایند از قبیل انقوزه و بارزد و سکبینج وسقز انبه و بلسان

تو برخی دیگر اند که بوی کافور در آنها ماند از قبیل خون سیاوشان ومقل ازرق ومصطکی و حب لبه وسقز

جاوشیر وسقز کباک و اشق و بسیاری از سقزها که بشدت بوی کافور از آنها استشمام شود از قبیل تو

و فرفیون ومقل ازرق و اشق و مرکی وسقز جلب وسقمونیا و سند روس وسقز سقمونیا وسقز

وسقز کهنه کهنه وسقز سفید و از این ملاحظات معلوم میشود که اقسام سقزها را در استعمالات طبی

بمناسبت حالات آنها بشکل گرد یا حب یا معجون ساخت ؛ **گرد کافور**

قدری الکل در روی کافور بریزند بقسمی که در آن نفوذ نماید و در هاون مرمر صلایه نمایند استعمال

الکل لازم است از بابت اینکه قوه ارتجاعی کافور را کم نماید اسپایل طبیب که گرد کافور را جهة دفع

صداع تجویز میکرد آزار دهنده میشود و از مو چیزی میکشد تا بوی الکل دهد ؛

آب کافور کافور و آب سرد مجاور هم کرده گاهگاهی برهم زنند تا حل شود و بعد صاف نمایند غالبا

کافوریکه در این مورد استعمال میکنند کافوریست که از ترسیب محلول الکلی بواسطه ترسیب آب ۱۲۵

بدست آید چه نرم تر است و بسهولت حل میشود اگر بخواهد بیشتر در آب حل شود قدری در محلول آبی

کربنات دو منیزی اضافه نمایند ۶ مثقال محلول منیزی ۳ گندم کافور را حل نماید و گرنه در ۲۰۰

مثقال بیش از ۱۵ نخود حل نشود ؛ آب رادع اسپایل مایع ۱۰۰ آب مقطر ۹۰۰ نمک طعام

۲۵ کافور ۲ مطابق معمول مخلوط سازند بنابر رای راسپایل در صداع نافع است ؛

اب کافورازی — کافور ازتوگردی آب مقطر در شیشهٔ بلوریکه در جزو تحتانی او شیرهٔ نصب است
کافور وازت را بریزند وبرهم زنند تازود حل شود وآب مقطر افزوده بشدت برهم زنند بعد تا کیخانه
ازشیر تحتانی از این محلول خارج کنند ۶ مثقال این محلول ۹ گندم کافور و ۵ نخود ازت وارد مود
استعمالش جهة رفع ضربه وسقطه وتخدیر در اراقی عصبانی است +

الکل کافوری — کافور والکل بعضی محلول نموده صاف نمایند + **عرق کافوری** — کافور ازت در
شیشه دهان بسته محلول نمایند + **سرکه کافوری** — کافور سرکه شد در هاون بلوری صلایه نمایند
کافور را با جوهر سرکه غلیظ وپس از آن سرکه بیفزایند وچند روز در ظرف دهان بسته گذارند
بخیسد وبعد صاف کنند + **روغن کافور** — کافور روغن زیتون اول کافور را با ~~اندکی~~
~~تخم مرغ صلایه نمایند وبعد~~ در قدری الکل صلایه نمایند وکم کم روغن بیفزایند در تمریخات مفاصلی
معمول است + **حقنهٔ کافور** — مطبوخ زرک سفید ۱۰۰ مثقال کافور ۲۰ نخود اول کافور را
با اندکی زرده تخم مرغ صلایه نمایند وبعد بمطبوخ بیفزایند بعضی دواسازان در بعضی از شمعات
کافور بکار برند ولی اغلب چون موجب نرم کردن سفرها است فایده ندارد در صورت
استعمال باید ملتفت شد که خمیرهٔ شمع پس از آنکه سرد شد کافور را در روی آن بپاشند
تا بخار نشود + **سیگار کافور** — غالبا کافور را در پر مرغ یا سوفار یا کاغذ شده بسته گذارند
وبکشند باید که کافور را در لوله که کرده اند بیفشرند وحتی الامکان از زاق دور باشد وبجهة
این کار فاصله فیمابین او ودهان بواسطه یک پارچه کاغذ آب کش قرار دهند وگاهی بواسطه

[illegible]

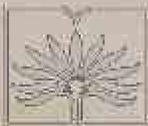


دلت

حرارت آن را گرم نمایند تا معین بر تصعید او باشد کشیدن این سیگارها در سرفهای شدیده
و سینه صرفه نافع است اعتقاد اسپانیول بر آن است که مقوی معده است و وجع اورده
که در معده پیدا میشود رفع میکند ولی آنچه سایرین استعمال کرده‌اند بسیار ضرر کرده +

تربانتین ها — منظور از تربانتین ترکیبی است از دهن فرار و سقز که در حرارت متعارفی ترکیبی
بغلظت شربتها است آنچه در طب مستعمل است غالبا ماخوذ است از طایفه نباتات کنی
فرکه میوه آنها مخروطی است بلسان نیز یکی از جنس تربانتین است بلسان کوپاهو نیز از
این قبیل است +

تربانتین متعارفی ماخوذ است از کاج و در صد جزء از ۱۵ تا ۲۵ جزء جوهر دارد رنگش
بسیار کم است و بسیار سیال است بوینش شبیه است ببوی پوست لیمو از این بابت
او را الیموئی نیز گویند در مجاورت هوا بسهولت خشک میشود در الکل بالتمام محلول نشود و
این مایه امتیاز او است از اقسام دیگر آن بعضی از دواسازان بدقت از اجزاء آن
رسیدگی کرده و سقز مخصوصی از این قسم تربانتین یافته‌اند موسوم با بتین منظور است
میشود بشکل منشورات مستقیم الزوایا این سقز بی بو و تقریبا بی طعم است و بسیار سریع
چنانچه در حرارت اشعه شمس ذوب شود ذوب آن بیرنگ و مایع بغلظت و سوماست
بدرنسبتی در الکل جوشان حل میشود و در ازوجوهر سرکه غلیظ محلول است و با قلیات
نیز مرکب میشود مقدار سقز در تربانتین کلها و سروهای کوهی مختلف است و خود سقز



مرکب است از چهار سقز مختلف که عبارتند از اسید سیلویک ب.س

pimariques, acie, pimique.

و یک سقز غیر متفاوت اسید پیماریک باعتقاد یکی از معلمین شیمی سقزی است مختفی

کاج و در ضمن اعمال تبدیل میشود باسید پینیک و اسید سیلویک sylvique ac

فرمول این سقز $C^{25}H^{21}O^{2}$ میباشد وقتی که با بزنا مرکب میشود یک معادله

آب از دست میدهد و متبلور میشود بشکل منشورهای چهار پهلو شش سطحی بسیار کوچک

و بواسطه ذوب تبدیل باسید عمیک میشود و در این وقت در الکل بخوبی حل شود اسید

پیماریک در ۱۲۵ درجه حرارت ذوب شود و در خلاء بدون فساد تقطیر شود و تبدیل

شود باسید ایزمری که موسوم است باسید پیرماریک در ۱۰ اجزاء الکل سرد و ۱ اجزاء

الکل جوشش محلول است اثر آنرا بسیار حل کنند با بزها مرکب میشود و املاحی بوجود

آورد که در حقیقی آنها نسبت اکسیژن بز باکسیژن اسید مثل ۱:۴ اسید سیلویک

بشکل تختهء شلث متبلور شود و پس از ۱۵۰ درجه حرارت ذوب یابد در الکل خالص

و اثر محلول است ولی در الکل ۷۲ درجه حل نشود مگر باعانت غلیان و پس از سرد شدن

تقریبا تمامش راسب میشود و در دسومات و ادهان فراره و در دهن فرفرل نیز محلول است

ولی در آنها متبلور نشود با بزها مرکب شود و املاح مثل به پینیها بوجود آورد که در اثر محلول

تراند سقز غیر متفاوت کاج مقدارش بسیار کم است و با بزها مرکب شود و با الکل سرد



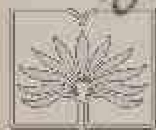
در روغن تیزل حل نشود تربانتینها قدری از شان اسید است و آن از بابت جزئی مقدار اسید
سلوکسی بنک است که مخلوط با مواد عصاره است بعلاوه مواد مذکوره پس از مجاورت با هوا چند
قسم سقز دیگر در تربانتین یافت شود که احتمال کلی میرود که از ف و آن بوجود آمده و راتیانج باشند
عبارت است از سقزی که پس از تقطیر تربانتین میماند و مرکب است از سقزهای کالج و لی
مقدار اسید پیماریک آن بیشتر است در استعمالات تربانتین باید ملاحظه نمود که منظور
طبیب جوهر تربانتین یا راتیانج است یا خود او +

اما جوهر تربانتین — این جوهر در فرانسه مأخوذ است
از تربانتین کالج مایع و بیرنگ است و شکست نور را منعطف بسمت یسار میکند در
۱۵۶ درجه غلیان یابد بهر مقداری در الکل بی آب محلول است و هر قدر از قوت الکل بکاهد قوت
انحلال او کم شود و در الکل ۸۵ درجه بیش از یک عشر محلول نگردد و وقتی که جوهر تربانتین را +
به ۱۷ درجه تحت صفر سرد کنند چیزی از آن راسب شود که ۷ درجه تحت صفر منجمد و سیعان باشد
وقتی که جوهر تربانتین کهنه باشد و با آب تقطیرش کنند یکماده متبلور مخصوصی در آن راسب
میشود از حیثیت ترکیب یکمعادله جوهر و شش معادله آب دارد جوهر تربانتین بازاری را
باید خود دواساز مجددا تصفیه نماید تا حموضت و سقز آن را بگیرد جهة تصفیه آن جوهر
بازاری را با آب مجددا تقطیر کنند اگر خواسته باشند که اعلی درجه خلوص را داشته باشد
و صلاحیت اعمال شیمیائی را پیدا کند یکدفعه در روی کلرور دو کلسیوم تقطیرش کنند

تقطیر

جوهر تروباثین مصفا مرکبست از ۲۵ معادله کربن و ۱۶ معادله جیدروژن وقتی که آنرا
مجاور جوهر نمک کنند بجسم منجمد شود که از حیثیت بوی و فراریت شباهت تام دارد
با کافور از این بابت آنرا کافور مصنوعی نامند در حینی که این کافور مصنوعی موجود میشود قدری
از روغن فرار با جوهر نمک مرکب شده جسمی بوجود آورد که حالت سیلان خود را از دست
ندهد ولی بوی و سایر خواصش شبیه بکافور باشد و آنرا کافور مایع گویند وقتی که این دو قسم
کافور را بواسطه آهک تجزیه کنند هر یک تولید جسم مخصوصی مینماید که ترکیب باطنی این
با جوهر تروباثین یکی است ولی وضع و ترتیب در آنها مختلف است این دو جسم میتوانند مجدداً
با جوهر نمک تولید کافور جامد و مایع کنند بدون اینکه تغییری در ترکیب انها پیدا شود
شعاع در آنها پیدا شود شعاع در آنها منکسر نشود یکی از مصنفین شیمی ملتفت شده که جوهر
تروباثین میتواند با ضعف خود جوهر نمک مرکب شود کافور مبلوری بوجود آورد شبیه
بکافوری که از جوهر پوست لیمو و جوهر نمک موجود میشود جوهر تروباثین در طب مانند
ادویه محرکه مستعمل است جهة کشتن حب القرع بمقدار کثیره معمول است و هیچ ضرری از آن
دیده نشده زیرا که اعصاب مجاورت با این جوهر را نوازند و کوشش کنند بعد از کم ساعت
آن با سایر مدفوعات خارج میکنند در امراض عصبانی نیز بمقدار کثیر استعمال میکنند مانند
مرهم و امالة جهة حاد کردن بعضی قرحات مزمنه بکار برند — بقراط و جالینوس و بعضی از
متقدمین فی الجمله از خواص جوهر تروباثین و موارد استعمالش مستحضر بوده اند در امراض مزمنه

مثل



مثانه مطابق بعضی از نسخ انگلیس بسیار نافع است و در حصاة صفراوی مراره نیز معمول است
و در قولنج های بارده و نفث الدم و حمیات یومی و وجع مفاصل و نقرس و حبس البول و رفع
ضرر کثرت بزاق در امراض زیبقی معمول است در خارج نیز مانند مرهم و امالهٔ مسهلی و تغسیل جهة
حاد کردن قروحات زخمه بکار میبرند اگر در هوای آزاد خالص آن را در روی جلد طلایه کنند حمره
پدید شود ولی اگر اثر هوای متعارفی را از آن باز دارد موجب حدوث ورم شده پی شود ولی
تقرحی پدید نکند اطبای انگلیس ان که هم از خارج و هم از داخل جوهر ترو باشین را استعمال میکنند
در صورتی که بخواهند کم بکار برند ۲۰ نخود جوهر را با یک زرده تخم مرغ صلایه کنند و ۲۰
نخود عطر دارچین بر آن بیفزایند و قدری شربت ساده و ۹۰ مثقال آب اضافه کنند
بهم زنند و نیز مسهلی از آن ترتیب دهند از این قرار روغن کرچک ماخوذ از برودت ۲ جوهر
ترو باشین الکل مصفی با یکدیگر تقطیر کنند و بعد همین قرار که روی مایع شناور است
جدا نمایند آن الکلی که حامل جوهر ترو باشین است در زیر جمع شود +

از ترو باشین — جوهر ترو باشین از گوگردی مطابق معمول مخلوط کنند و رفع حصاة صفراوی
۸ گرم ، ۱۲ گرم
از آن استعمال نمایند

دهن ترو باشین ۲ روغن شاخ زکوهی جهة رفع حب القرع مجرب است قدر شربت آن از یک
الی دو قاشق چایخوری صبح و شام بخورند یا آنکه دو قاشق از آن بطور حقنه استعمال نمایند +

جوهر ترو باشین ۱

عسل ترو باشین عسل سفید جوهر ترو باشین مخلوط کنند در امراض عصبانی معمول است +
۶ مثقال ، ۲۰ نخود

ترو باشین ... مثقال جوهر ترو باشین ... [illegible]
۵ نخود ... مثقال [illegible]
... مایع ۲۰ نخود ... [illegible] ... معمول است
ترو باشین [illegible]
در ضماد [illegible]
[illegible]

غرغره ترو باتین — جوهر ترو باتین لعاب کتیرا مخلوط نمایند غرغره آن جهة سد بزاق در امراض

٥ تخواه ٥٠ مثقال

زیبقی معمول است + نسخه جهت حب القرع — جوهر ترو باتین عسل عرق نعناع مخلوط

٢٠ ٥ ٢٠

نموده سه نوبه بخورند + نسخه دیگر — جوهر ترو باتین روغن گوگرد مخلوط نموده یک نوبت بخورند +

٢ ٥ ١٢ ٢٥

لک ترو باتین — جوهر ترو باتین زرده تخم شربت نعناع شربت از تعفین دارچین این

٢ ١٢ ½ ½ ½ مثقال

شربت را روزی سه قاشق در امراض عصبانی میخورانند

حقنه ترو باتین — جوهر تر باتین آب زرده تخم مرغ مطابق معمول مخلوط کنند و در امراض

٣ ٥

عصبانی است قبل تجویز کرده اند +

ترو باتین ١

صابون استراکی — کربنات دو پتاس خشک جوهر ترو باتین کربنات دو پتاس را در هاون

١ ١

مرمری خوب صلایه کنند بهتر آنست که دسته هاون بلور باشد و پس از آن کم کم جوهر را

اضافه نمایند و بعد خوب که ترو باتین را بیفزایند و صلایه کنند پس از آن در روی سنگ سختی

ریخته چنانچه در جزء اول کتاب ذکر کردیم پر فیرزاسیون کنند تا بغلظت عسل غلیظ شود

و بعد در قوطیهای چینی ریخته نگاه دارند خمیر متحد الاجزائی بدست آید که بمرور دهور اجزایش

تکلیه ٢د

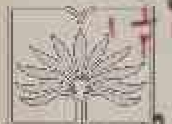
از یکدیگر متلاشی نشود این صابون در فروحات کریهٔ نشانه اشتهار تامی داشت ولی اکنون

تقریبا غیر معمول است +

عرق ترو باتین مرکب — معروف به بلسان فیوراونتی ترو باتین سعد آلی ماکاما کا

٣ ٣ ١٢

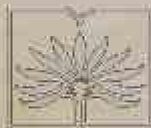
کهربا بارچه مرکی ما وثابت صبر زرد حب الغار زنجبیل دارچین میخک پل کلا نکال



چه دار بقلة الفوائل الکل ٨٥ درجه شش روز در قرع شیشه با حمام مری قرع و انبیق میمانند اگر ١ $\frac{1}{2}$ ١ $\frac{1}{2}$ ١٠٠
در حمام شنی تقطیرش کنند حاصلی که بدست می آید هیچوجه حاصل الکل نیست ولی حاصل او مان
فراره غلیظ است که روی هم رفته رنگش لیمونی است این دهن غلیظ را بلسان روغنی مینامند
و در تتمه اجزاء اگر حرارت شدید تر وارد می آید حاصل تقطیر روغن سیاهی بود معروف به بلسان سیاه
این روغن دارای آب و ماده مخصوص فیرگونی است این دو بلسان اخیر اکنون مورد استعمالی
ندارند آن بلسان اول بخصوصه در خارج بدن بطور تدریج و دلک جهت رفع وجع مفاصل و تحریک
آنها معمول است آنرا آور کف دست ریخته نزدیک چشم ضعیف نگاه دارند ... استعمال ادوا
زرو باشین گاهی تمام اجزاء مرکب کننده آن جزو دوا میشود مانند حب زرو باشین و شیاف آن
و گاهی بعضی از اجزاء آن داخل دوا میشود مانند آب زرو باشین و شربت زرو باشین و طبیخ آن

آب زرو باشین — زرو باشین ٦ آب ١ نیم ساعت هر دو را در هاونی صلایه کنند و گذارند اجزاء
راسبه آن ته نشین شود این آب در امراض مثانه و آلات تنفس و بعضی امراض جلدی معمول است

آب قاطع الدم — زرو باشین ٦ آب ٥ یک ساعت در ظرف دهان بسته مجاور یکدیگر نگاه دارند بلا
حرارت پس از آن گذارند سرد شود و صاف کنند این آب مانند سد دلچ معروفه بهمان اثر دارد
با قضایائیکه خون از او جاری است ملتوی و چین چین میگردد و موجب سد دم شود خوراندن
آن در داخل نیز قاطع نفث الدم است قدر شربتش در اندرون از ٤ الی ٦ مثقال است
ولی اغلب زیفش میتوانند بدون ضرر خیلی بیش از اینها بخورند بسیاری آبهای معروف دواسازی



اصل ترکیبش از همین قبیل است چنانچه آب بره‌شیری عبارتست از خیسانیدن یکقسمت برنج
کاج نیم‌کوب در دو قسمت آب و تقطیر کردن این مخلوط تا آنکه یک قسمتش مقطر شود و بعد بگذارند ته‌نشین
شود و زیادتی جوهر را از آن بگیرند و همچنین جهت سده دم محلول مائی کرازت بسیار نافع است +

داراغنشو ج

آب دیگر معروف آب پاپاری — حس به نیم‌کوب ۱۲۵ زاج سفید ۴ آب در ظرف سفالی لعاب‌دار ساعت
یکوشانند و علی الاتصال بهم زنند و هرچه آب بخار میشود بجای آن آب گرم میریزند پس از آن صاف
نموده در ظرف دهان بسته محفوظ نگاه دارند +

بُنی

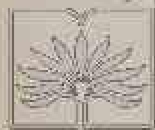
آب کلرالی — که در ایتالیا معروفست نفاع بوده چ رب شی فی معطر کانار Catar
رومارن ... بوده بری شرد من زکی حب الو و سماق بلزنک
رونامس قرابا توال آب ... آشمیل پوست درخت بلوط بوماد ران آنخفل الجبار لفلاف

عرق الشیخ

زرنابیل غاریقون ابیض از هریک یکجزء دوشبانه روز در مقدار آبی بخیسانند که مواد معهوده پوشیده
شود از آن آب بلکه چند انگشت آب بالای آنها بایستد پس از آن تقطیر کنند تا دو ثلث آن مقطر
شود +

شربت تره باتین — تره باتین لیمو ۱ شیره شکر ۱۲ بواسطه حمام مری دو ساعت بگذارند و در یکدیگر
اثر کنند و مکرر بهم زنند و پس از سرد شدن آن را از صافی نازکی بگذرانند این شربت بوی معطر و گوارا
دارد و مقدار تره باتین او بسیار نیست و از این بابت مکروه طبع نمیشود ولی بعضی دواسازان
نسخه ذیل را ترجیح میدهند ÷ — تره باتین لیمو ۱ آب در قرع ۴ ریخته بواسطه حمام مری

زجاجی



تقطیر

تا دو ساعت گرم کنند و گاهی بهم زنند و پس از سرد شدن صاف نموده در ۱۵۵ جزء

مایع منظور محل کنند این شربت تروباشین بنا بر رای دکتر روس صاحب معلم در   صلاد نو

نزله مزمن مثانه معمول است +

و ریه

حبوب تروباشین — حبوب مذکور بر چند قسم است یا آنکه ساخته میشوند از سقز تروباشین

که مقدار کثیری از دهن فرارش زایل شده و بعباره اخری آنرا تروباشین پخته نامند یا آنکه ساخته

میشود با تروباشین که دهن فرارش بسیار است و این نیز بر دو قسم است یا معمولی یا نسخه +

حب تروباشین پخته — قدری از تروباشین متعارفی که خوب آن منسوب و نیز است بردارند و در ظرفی

ریخته با آب ممزوج نموده آب را بجوش آورند تا وقتی که اگر اندکی از آن زاد در آب سرد ریزند جمود پیدا

کند پس از آن سقز را از آتش برداشته با دست مالش دهند و از هر طرف بکشند و حب

سازند هر حبی یک نخود این حبوب را باید در آب سرد نگاه داشت منظور از طبخ این تروباشین زوال

دهن فرار است الی نیز اندکی از آن باقیماند در هنگام این طبخ طبیعت سقز و ازگون شود و سقزی

که حاصل میشود حموضت کمی دارد +

حب معمولی تروباشین — تروباشین منیزی مکلس مخلوط نموده تا ۱۲ ساعت گذارند بغلظت بمانند

خمیره حب شود با پیش از این که سخت نشده حب کنند و در لیک بد نگاهدارند این نسخه

اغلب در تروباشین پرو معمول است زیرا که در تروباشین اعلی چون مقدار دهن فرار بسیار است

بواسطه طبخ تبدیل میشود بسقز حامض که با منیزی ترکیب پیدا میکند و منظور از تبخیر تروباشین از میان رود +



نسخهٔ حب تروباتین — تروباتین و تیز مزی سفیه مطابق معمول مخلوط کنند این نسخه از نسخهٔ ...
و معلوم کرده اند که از مزی سفیده برابر مزی ... است باید ملتفت بود که این مقدار مزی ...
اختلاف میکند باختلاف طبیعت تروباتین پس طبیب و دواساز باید اجتهاد کنند زیرا که تروباتین
باتین با آنکه از یکدرخت ماخوذند نیز برحسب کم و زیادتی و همین قرار مختلف میشود +

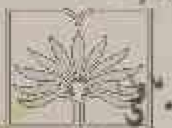
محلول تروباتین — تروباتین زرده تخم مرغ روغن زیتون مقدار کافی اول تروباتین و زرده
تخم مرغ را بواسطه صلایه مخلوط کنند و پس از آن روغن زیتون بیفزایند تا مرهمی شود نیم مایع +

محلول دیگر — محلول سابق ماء تابب مطابق معمول مخلوط کنند +

محلول افیونی — محلول ساده لودانم مطابق معمول مخلوط کنند +

بلسان کوپایو — این بلسان از چندین نوع درخت در ینگی دنیا جاری است و مطابق تجزیه
که کرده اند ترکیب بلسان از این قرار است و همین قرار اسید کپاچیک سقز لزج مقدار
و همین قرار بسیار اختلاف پیدا کند و در این ایام در بازار بلسانی پیدا میشود بسیار مایع که تقریبا
۸۵ صد یک و همین قرار دارد اسید کپاچیک دارای بوی ... و در ادهان و الکل محلول
و میتواند با بزها مرکب شود و مرکبی که پیدا میشود در آب محلول است و بعضی از آنها در الکل کمتر باز
تر حل شود یکی از شیمیست های المانی این سقز خالص را بدست آورده خواهش را نمود جسمی است
بیرنگ و متبلور و محلول آن کاغذ تورنسل را قرمز کند از این است که آنرا اسید کپاچیک
نامیده اند و برحسب تجزیه که کاملترین شیمیست های عصرهای تر رو ضاحب کرده است ترکیب

در نسخه گردن ...
ترابانتن قرار
بیش از مزی ...
مطلس است زیرا که
راز صلابت
خمیره ... که ای
ک مزی سفید
جمع
سایل



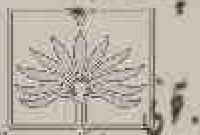
باطنی آن معاین را تبانج است $C^{40} H^{32} O^{4}$ در هنگامیکه با بزها مرکب شود نسبت اکسیژن
بزها بکسیژن اسید مثل یک است بچهار بعضی بلسان های کپاهو را دیده اند که پیش از ۳۰ معادله
جبه روغن ندارند و مقدار اکسیژنشان هشت معادله است جهة ساختن اسید کپاهویک ۹ جزو
بلسان کوپاهو را در ده جزو آب در مایع ریزند و گذارند در جای سردی بماند آنچه متبلور میشود با اثر
بشویند و در الکل حل نمایند صاف کنند پس از آن تبخیر نمایند این اسید متبلور شود اما سقز زنج
کپاهو زرد رنگ و لین الملس و الکل ۷۹ درجه و روغن زفت آن را بدون اعانت حرارت حل
نمایند میل ترکیب آن با بزها بسیار کم است ترکیب باطنیش معاین اسید کپاهویک است
و مایه امتیازش آنست که بواسطه غلیان کپاهو با مجاورت آب جذب اکسیژن نموده تولید میشود
و حال آنکه اسید کپاهویک از اعمال تتمیه نباتی تولید میشود پس اگر بلسان کپاهو از اشجار
کهن کشیده شود مقدار اسید کپاهویکش بیشتر است و اگر مجاور هوا بسیار ماند سقزیش بیشتر
خواهد بود +

جوهرم

اما دهن فرار کپاهو سفید و لطیف است وزن مخصوص آن ۷۸ ۹۱/۸ است بوی آن شبیه
به بلسان مخصوص خود او است در ۲۶۵ درجه حرارت غلیان یابد در همان هنگام فاسد شود
در الکل خالص و اتر بهر نسبتی محلول است و در الکل ۹۰ درجه ۵/۰۲ محلول است پتاسیوم
در آن بدون فساد مخلوط ماند جوهر کوگرد و جوهر نمک با آن ترکیب شوند ترکیب باطنیش از
حیثیت معادلات عنصری معاین جوهر ترو باتنین و جوهر پوست لیموات و کافوری که با جوهر



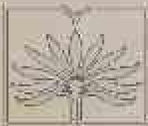
نمک تولید میکند بسیار مختلف است با کافور عطر لیمو، غالبا در بازار این بلسان مغشوش است
گاهی روغن کرچک و گاهی ترو باتئین دارد تعیین روغن کرچک بواسطه چندین قاعده بسهولت
میشود و بهترین قواعد این دو قاعده است اولاً آنکه بلسان را با آب مدت مدیدی جوش آورند
تا تمام دهن فرارش بخار شود اگر خالص باشد سقز خشکی پس از سرد شدن منجمد میشود
و اگر روغن کرچک داشته باشد نرم میماند علاوه بر اینها استعمال الکل ۸۵ درجه موجب
امتیاز تام ادهان ثابته است زیرا که سقز کپایو در الکل حل شود و ادهان نباتی غیر محلول اند
ثانیاً آنکه یک الی دو قطره بلسان را در روی ورق کاغذ سفیدی بچکانند و بفاصله در روی
آتش افروخته نگاه دارند تا تمام دهن فرارش متصاعد شود اگر بلسان خالص بوده خالی
که در روی کاغذ میماند یکنواخت و نیم لطیف است و اگر روغن کرچک داشته در اطراف
لکه سقزی چربی مختلف الماهیه پیدا شود این قاعده بسیار سهل را برزلیوس قرار داده وقتی
که انغشاش بلسان از ترو باتئین شده باشد تعیین آن اصعب است باید چند قطره آنرا
در روی کاغذ ریخته با حرارت ملایمی گرم کنند تا عطرش متصاعد شود یعنی ترو باتئین
و بوی
ثابتش بیشتر است و در آخر عمل استشمام شود علاوه بر اینها بلسانی که از ترو باتئین مغشوش
شده باشد لزوجت پیدا میکند و اگر آنرا در ظرفی بهم زنند باطراف ظرف میچسبد بلسان
کپایو و طعمش بسیار مکره است و پیوسته اطباء و دواسازان در این اندیشه بوده اند
آنرا
که مرضی بطور سهلی بی کراهت سفوط بنوشند زیرا که پس از اندک زمانی طبیعت مریض



بنحوی منفجر میشود که هیچوجه نمی توانند قبول شرب این دوا کنند ازین بابت است که نسخ متعدده
در این باب نوشته‌اند و اغلب آنها متروک گشت مگر آنچه احاطه شده باشد از یک پرده سریشمی
که مریض از توی هم بلسان منفجر بود ولی ما نسخ متعدده بلسان را ذکر نمائیم زیرا که گاهی نیز لازم
میشود خاصه جهة فقرا که تفاوت قیمت کپسول را ملاحظه میکنند +

سفوف کپاهو — بلسان کپاهو را در باتیلی ریخته با آب بجوش آورند تا تمام دهن فرارش متصاعد
شود و علامت آن این است که قدری سفوف را که سرد کنند خشک میشود بجای منجمد تقطیر نمود
تا دهن فرارش نیز گرفته شود ولی باید چندین بار آب در اسباب تقطیر افزوده تا تمام دهن
فرار گرفته شود زیرا که هر قدر مقدار دهن فرار کمتر میشود میل سفوف در حفظ تمه آن بیشتر میگردد
و باشکال از دست میدهد و سفوف کپاهو که معمول طب است مخلوطی است از دو سفوف طبیعی که
اندک دهن فرار در آن باقی است بعضی از اطباء او را در نزله برنخیین بمقدار پنج الی هشت
نخود روزی ۳ الی ۴ نوبت میخورانند +

دهن فرار کپاهو — مذکور داشتیم که این روغن را از تقطیر بلسان کپاهو با آب میتوان
بدست آورد ولی عفونت این دهن فرار در آلات تقطیر میماند و مدت زیاد زحمت بسیار
رفع این بو لازم است پس در این اندیشه افتاده‌اند که بدون تقطیر این دهن را بدست آورند
بهترین قواعد این است که در یکظرف زجاجی ۱۰۰ جزء بلسان کوپاهو و ۱۰۰ جزء الکل ۹۵
درجه بریزند و خوب بهم زنند که اختلاط کامل شود پس از آن ۳۷ قسمت و نیم تیزاب صافی



بیفزایند و مجددا بهم زنند و ۲۵ جزء آب بر آن افزایند و ملایم بهم زنند و بگذارند بماند آن آب
الکل دار مرکب میشود از بابت قلیائیتش با سقزها و دهن فرار باقی مانده تنها در سطح مایع جمع میشود
بواسطه پی پت و یا بواسطه انحراف دهن را سوا کنند و پس از آن صاف نمایند تقریبا از این قاعده بقدر
نصف تقطیر دهن فرار حاصل میشود ولی با تقطیر خالص تر است قدری صابون و اندکی سقز در آن میماند
که بمرور راسب میشود از این بابت است که لکه اش در کاغذ باقی میماند ولی اندک جزء خارجی
ضرری در استعمال طبی آن ندارد مورد استعمال این دهن فرار در موارد خود بلسان است و نادرا
استعمال میشود +

حب کپایو — دو قسم حب از کپایو سازند یکی نسخه و دیگری معمولی چون بلسان سیلان
دارد جهة ساختن خمیره آن گرد زیادی لازم است و قدر شربت آن نیز چون زیاد است ترجیحی
بیچاره با حبوب متعدده بسیار منضجر میشود آن گردی که بیش از همه خمیره حب را سخت میکند
منیزی مکلس است به بهترین بلسان کوپایو ۴ منیزی مکلس ۳ و اگر منیزی سفیه استعمال کنند
باید بر مقدار آن بیفزایند +

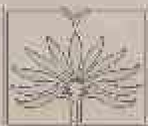
نسخه معمولی — بلسان کوپایو ۱۶ منیزی مکلس ۱ این دو جزء را با یکدیگر مخلوط نموده گاه گاهی
بهم زنند بجهة اینکه خمیره حب بسختی منظور برسد غالبا از هشت تا ده روز فرصت لازم است
این نسخه چندین ترجیح دارد یکی آنکه اجزاء خارجه اش بسیار کم است دیگر آنکه یکنوع ترکیبی
فیمابین منیزی و سقز بلسان پیدا شده و حاصل آن ترکیب دهن فرار جاذب بلسان که مانع

ابلد

کوچک مغشوش شده باشد با چیزی سخت نشود بلکه بعضی از آنها خالص نیز اشباع از خمیر شده اند دارند و این در وقتی است که دهن فرارشان خیلی غلبه داشته باشد در این صورت باید یک دست ترباتین که سوزش غالب باشد بر آن افزود چون از حیثیت خواص تروباتین نیز شبیه به آن است مضر نخواهد بود +

نقل کپاهو — این نقلها عبارتست از حبوب کپاهو که مستور شده از پرده قند و صمغ جهت ساختن آنها اولا یک لعاب صمغ عربی سازند که ثلث آن صمغ باشد ثانیا آنکه در ظرف دیگر قند مسحوق بسیار نرم ریزند و حب کپاهو را در پاتیل کوچک قلع اندودی ریخته قدری لعاب صمغ بر آن بیفزایند تا خارج آن حبوب آلوده بدان لعاب شود بعد قند مسحوق را بروی آنها بپاشند و پاتیل را باطراف بچرخانند تا تمام سطح حبوب مستور از قند گردد یکنوبت دیگر تکرار عمل نمایند پس از آن آنها را در روی غربال های موی گسترده در گرمخانی که ۲۵ درجه حرارت دارد گذارند پاتیلی که این عمل را در آن میکنند باید ۱۵ درجه حرارت داشته باشد +

پیسون متعلق به پسیار — بلسان کوپاهو ۱۲ الکل مصفی ۱۴ شربت بلسان تلو ۱۳ عرق نعناع ۱۳ بسیار ۱۲ الکل شوره الکل و بسا نهار را در همان شیشه که باید حاوی پیسون باشد ریزند و پس از آن متوالیا شربت و عرقهای معطر و الکل شوره را بیفزایند بلسان کوپاهو بمحض اینکه پیسون ساخته شده از آن جدا میشود زیرا که الکل و شربتی که با آنها آمیخته شده بود بواسطه افزودن مایعات بعد نمیتوانند او را نگاه دارند پس بهتر آنست که بجای الکل لعاب رقیقی از صمغ عربی استعمال کنند بلکه



صورتیکه بلسان لعاب را مخلوط کنند و ملاحظه نمایند غلظتی بهم رسیده آب افزایند +
mixture.

کپاهو مشتق بابل برزیل — بلسان کوپاهو زرده تخم مرغ شربت صمغ آب تفغین زعفران اول
[illegible]

زرده تخم مرغ را با کپاهو صلایه کنند و پس از آن متوالیا شربت و آب و تفغین را بیفزایند +

حقنه کپاهو — بلسان کپاهو لودانم سید اکثر آب متعارفی زرده تخم مرغ اول کپاهو را بواسطه
[illegible]
زرده تخم مرغ صلایه کنند و لودانم بیفزایند این نسخه را [illegible] صاحب [illegible] لودانم [illegible] مبدل [illegible]
از بابت این است که لودانم flux-gonorrhique. [illegible]

مجرب است

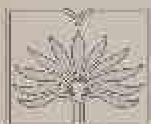
برودر

تجویز کنند و حقنه مدتی در آن بماند تا اثر منظور کند +

بلسانات عبارتند از مخلوط سقز دهن فرار با اضافه اندک جوهر حسن لبه و جوهر بل
آنچه در دواسازی معمول است بلسان پرو و بلسان تلو و ماء صامغ و حسن لبه و
Styrax. و در حسن لبه اسید بنزئیک شهادت است و در بلسان تلو و پرو
اسید سیناییک شهادت است +

بلسان پرو — دو قسم بلسان از پرو میآورند یکی جامد و دیگری مایع و سیاه قسم اول
غالبا مشتبه شود با بلسان تلو و ماخوذ است از نبات مخصوصی از طایفه حبوبات و دومی اگر
چه بسیار نادر است استعمالش لیکن سرحلقه و ضرب المثل بلسانهاتی است که جوهر بل دارند
و ماخوذ از یکی نباتات همان طایفه حبوبات است و جنس آن نبات در خود ولایت پرو نیست بلکه در
ولایات ترکستان سالوادور است بنا بر تجربهای فراوان صاحب این بلسان دارای دهنی فرار و ماده

کنی



سفری و اسید سیناپیک و اسید متا سیناپیک و سیناپین است و جزو فرار آن مرکب است از ۲۶
کربن ۵ ئیدروژن ۱۲ اکسیژن و در ۳۰۵ درجه حرارت بجوش آید با قلیائیات ترکیب شود جوهر
نمک آن را تبدیل باسید سیناپیک و ماده چربی کند اسید سیناپیک از حیثیت بسیاری از خواص شبیه است
باسید بنزئیک ولی از حیثیت بعضی خواص با آن مختلف است عما قریب در وارد بر این خواهیم دید و سیناپین
ماده ایست مایع اندکی رنگین تقریبا بی بو با طعم تند بسیار کم محلول در آب و بشدت محلول در الکل و اثر
جهة بدست آوردن آن بلسان را در الکل ۳۶ درجه حل کنند و محلول الکلی پتاس بر آن افزایند
در دو ترکیبات دو پتاس حاصل میشود سیناپین و سیناپات دو پتاس محلول مانند آب بر آن
افزاید سیناپین جدا شود در حالتی که اندک سفری در آن باقی باشد پس از آن با روغن پترول
مخلوطش نمایند سفر که در آن غیر محلول است بماند روغن پترول بخار گشته سیناپین باقی ماند
ممزوج با اندک متا سیناپین بواسطه برودت و استعمال الکل ضعیف باشکال میتوان متا سیناپین
را از آن جدا کرد زیرا که سیناپین در الکل سرد ضعیف محلول تر است متا سیناپین را در
تحقیق غورسی نکرده اند سفر جامد بلسان پرو در آن بلسان روز بروز زیاد شود زیرا که بمرور
سیناپین تبدیل میشود به سفر و از برای بلسان محل استعمالی ندارد +

نمیتوان آن را از الکل

بلسان تلو — این بلسان نیز یکی از نباتات طایفه حبوبات ماخوذ است دارای سفر و دهن
فرار و سیناپین و متا سیناپین و اسید سیناپیک است از بلسان پرو تمیز داده میشود
بواسطه قلت سیناپینش و علاوه بر اینها بسهولت حالت سیلان را از دست داده منجمد میشود



پس معلوم میشود سینامئن آن بزودی بسقز تبدیل میشود سقز بلسان تلو مرکب است از دو سقز

اصلی که یکی از آنها تیره رنگ و شکننده و هم لطیف و شفاف است در ۱۵ درجه حرارت نرم و در

۶۵ درجه حرارت ذوب شود و جوهر گوگرد آنرا ارغوانی کند و اگر آنرا در پتاس محرق در

مجاورت هوا حل کننده جذب اکسیژن نموده تبدیل بسقز دیگر این بلسان شود و بواسطه

تقطیر با پس تولید بنزئین و اسید بنزوئیک کند در الکل و اتر بسهولت حل شود فرمولش

$C^{20} H^{10} O^{8}$ و سقز دیگر این بلسان زرد تیره رنگ و کدر و بی بو و بی

طعم است که بالاتر از ۱۰۰ درجه حرارت ذوب شود و در الکل و اتر کمتر محلول گردد و جوهر

گوگرد آنرا قرمز مایل به بنفشی کند در پتاس محرق محلول است فرمولش $C^{18} H^{10} O^{3}$

است اصل بلسان تلو در ابتدا بواسطه سقز نرم سابق موجود شده و کم کم بواسطه مجاورت

هوا تبدیل بسقز خشک و اسید سینامیک شود از این بابت است که هر چه بماند سخت تر و اسید

سینامیکش بیشتر شود جوهر مخصوصی از این بلسان بگیرند معروف بطولوئن $C^{10} H^{8}$

که در ۱۵۴ درجه تا ۱۶۰ درجه حرارت جوش آید بلسان تلو جهت تحریک آلات تنفس خاصه

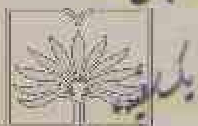
در اواخر زکام و نزلهای مزمن در طب معمول است +

شربت بلسان — بلسان تلو ۱ آب ۴ شعاری ۸ قند بلسان را کوبیده در آب در ظرف دهان

بسته بخیسانند و با حمام مری گرمش کنند تا ۱۲ ساعت و مکرر آنرا بهم زنند و صاف

نموده در صد جزء مایع ۱۹۵ قند بیفزایند و شربت را از کاغذ صافی بگذرانند بعضی دوا سازان

بلکه



یک سفیده تخم مرغ بر آن افزایند ۸ ساعت با حمام مری گرم کنند و کف صمغی که در روی آن می ایستد میگیرند +

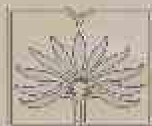
شربت نافع الصدر منفق به پرکن قند سفید شربت تلو شربت پرسیاوشان مطابق معمول مخلوط کنند +

قرص تلو بلسان تلو الکل ۸۸ درجه آب کتیرا قند اول بلسان در الکل حل کنند و آب افزوده در حمام مری گرم نمایند و صاف کنند و با آن آب و کتیرا لعاب سازند و مطابق معمول با قند قرص کنند این نسخه بهترین نسخ دیگر است + بلسان تلو قند سفید گلاب لک برشک تعفین و نل کتیرا بلسان تلو را در آب مقطر حل نمایند و با آن آب و کتیرا لعاب سازند و مطابق معمول قرص کنند این نسخه ثانی از نسخه اول عطرش کمتر است و طعمش بهتر است و اقراص تلو مسکن سرفه اند خاصه در نزلات مزمنه و از افراز کام معمول اند +

تعفین تلو بلسان تلو الکل ۸۸ درجه بجیسانند و حل نموده صاف نمایند +

تعفین اثری تلو بلسان تلو اثر بقدر کفایت یکهفته بجیسانند بعد صاف کنند این تعفین مخلوط با آب مانند بخورات در امراض سینه معمول است +

حسن لبه طایفه ... است که نوع بلسان معروف میدهند که یکی را اشتر اکس و دیگری را حسن لبه نامند اشتر اکس بسیار نادر است و بجای آن بلسان تلو استعمال میکنند حسن لبه بواسطه شکافهائی که به نبات مخصوص آن



می نماید خارج میشود مرکب است از دو جسم فرار و سقز و ماده شبیه به بلسان پرو و جوهر حسن لبه

و ماده مخصوص که در آب و الکل محلول است و بقایای ثفلی آنچه تجزیه کرده اند در حسن لبه سقز

مختلف است یکی از آنها در کربنات دو پتاس محلول است و نیز در الکل ۶۷ درجه و الکلهای

قویتر حل شود درجه انحلالش در اتر کم است و در ادهان فراره نیز بصعوبت حل شود و در

روغن تربل بکلی محلول است جهة بدست آوردن آن حسن لبه را با کربنات دو پتاس بجوشانند

و پس از آن با جوهر نمک در دش کنند و درد را با آب بجوشانند تا جوهر حسن لبه از بجی

ماده عصاره شود و سقز باقیمانده دو سقز دیگر از حسن لبه در کهنگی با تنهای قلیائی غیر محلول اند

و بمجاورت هوا و امتداد زمان تبدیل شوند بسقز سابق الذکر در الکل محلول و در روغن تربل

غیر محلول است حسن لبه عرقی است معطر که متقدمین آنرا در امراض سینه بسیار ستوده اند

ولی الکنون در استعمالات داخلی کل کربنات آنرا با بلسان تلو را ترجیح میدهند غالبا

در مریض خانها بخور و تغسیلات آن معمول است +

منعشی

غیر

حل

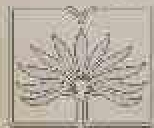
تعفین حسن لبه — حسن لبه ۱ الکل ۸۰ ۵ درجه بخیسانند و حل کنند و صاف نمایند +

تعفین حسن لبه مرکب — حسن لبه ۱ بلسان پرو ۱ الکل ۸۴ درجه بخیسانند تا حل شود

یازده نخود این تعفین را در ۲۵ مثقال گلاب بریزند و آن آب شیر رنگی که حاصل میشود

مانند عطریات مو استعمال میکنند +

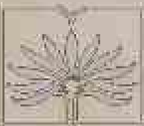
بخور حسن لبه — غالبا یک ترکیب کاملی از حسن لبه و بعضی اجزاء دیگر میسازند و در اماکن



کثیر المرفی بیا فرورند و خمیره آنها معروفست به بیخک مجرب این نسخه حسن به بلسان تو صیندال سفید
زغال خفیف شوره کتیرا ضمغ عربی عرق دارچینی لادن جمیع مواد جامده را کوبیده با مایعات
خمیره سختی سازند و با آنها مخروطها شروع کنند و قاعده آنها را مسطح نمایند و در هوا بخشکانند
و پس از آن در گرم خان گذارند

ماء صائب — فی الحقیقه مشخص این آب مشخص نیست چنین گمان میکنند که از بعضی درختهای طایفه
[illegible] بخصوص از درخت لیلی دان بار گرفته میشود زیرا که بوی آن معاین این شجر است ترکیب
باطنی این عبارتست از دهن فرار [نفط] استرالین و اسید سیانیک دهن فرارش جز کربن و هیدروژن
عنصری ندارد بسیار سایل و خفیف است و با جوهر شوره ترکیبات عجیبه پیدا کند از آنجمله یک ترکیب
ازت دار سریع التصعید شدی بوجود آورد معاین جوهر خردل سفر آن نیز دو سفر اصلی دارد
یکی سخت و دیگری نرم و سفر نرم را میتوان گفت معاین اسید سیانیک است استرالین
بشکل سوزنهای قشنگ و مستطیل و سفید متبلور میشود که در پنجاه درجه حرارت ذوب شود در
آب غیر محلول و در ۲۰ برابر الکل جوشان و ۲۲ برابر الکل سرد محلول است در ۲۰ برابر اثر نیز
حل شود با جوهر شوره اثرش نیز مانند اسید سیانیک است و از بسیاری جهات شبیه بان
میباشد جهة بدست آوردن ماء صائب را با نمک قلیائی تقطیر کنند و سفری که باقی میماند
با آب بشویند و در الکل حل کنند و محلول الکلی را تقطیر نمایند تا دو ثلثش مقطر شود بواسطه
برودت استرالین غیر خالص منعقد شود با الکل بشویند و در اثر حل کنند و اثر را بگذا

Liqueur Lampadius.



نموده هرچه باقی ماند در الکل جوش محلول کنند تا استراسیون متبلور گردد در صورتیکه ویسترامیون
در داخل استعمال شود باید آنرا تصفیه نمود و بجهة این کار آنهارا ذوب نموده از پارچه میگذرانند
ماء صابب در امراض مثانه و آلات بول از قبیل مانند سلسان کوپاهو است و مرضی را بهیجان قسم
منفجر میکند از این بابت باید در ترکیبات آن همان ملاحظاتیکه در بلسان کوپاهو نوشته بعمل آورد
موارد استعمالش بسیار کمتر است +

حب ماء صابب — ماء خالص مصفی مقدار منظور اصل سوس کوبیده مقدار کافی طوری حب کنند
که از ۶ تا ۸ گندم وزن داشته باشد ۳ عصر ۳ صبح بمریض بخورانند و زیاد کنند تا ۱۲
حب بعضی دواسازها بجای اصل سوس یک ثمن منیزی مکلس استعمال میکنند و نیم ساعت
با حمام مری گرم میخوابند +

شربت ماء صابب — ماء صابب مصفی ۲ عرق شراب ۱۵ قند ۶۵ صمغ عربی ۳ مسحوق اول ماء صابب را
در الکل حل کنند و جوش آورده صاف نموده در همان حالت گرمی در روی قند ریزند و در
گرمخانه خشک کنند و در ۳۵ جزء آب مسحوق القند را حل نمایند و صمغ عربی در پنج جزء آب
دیگر حل نموده بر آن اضافه کنند و صاف کنند در چهار مثقال این شربت ۲ نخود ماء صابب است

شمع ماء صابب — ماء صابب را ۲ تاپانج ۴ سفیدابی ۲ موم زرد ۲ روغن کردو ۳ موم و سفیدابی
و تاپانج را در باتیل ریخته ذوب کنند با حرارت ملایمی و پس از آن با دقت تمام ماء صابب را
بقرانند تا جوشهای شدیدی که پیدا میکند موجب تلف نشود و پس از آنکه ماء صابب

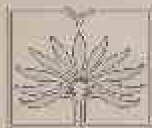


شده دهن کرده را بپالایند و از پارچه گذرانیده بهم زنند تا سرد شود در سطح این شمع یک پرده غلیظی
بسته میشود که علتش ضخامت روغن کرده است در پرده‌های فوقانی زیرا که یکی از خواص این روغن
سرعت انجماد آنست از مجاورت هوا این پرده ضخیم را در حین استعمال شمع را بردارند شمع
محرک قروح مزمنه است +

براعیم الورد — غنچه‌های برگ سفیدار بعلت مواد سقزی که دارند در دواسازی معمولند و
بعضی تجزیها از ترکیب باطنی شان از اسیغرا است و بهن قرار معطر سقز زرد مایل بسبزی شده عصاره صمغی
اسید گلیک اسید ملیک و سوم شبیه بموم البومین نوشادر املاح داشباک +

روغن براعیم الورد — غنچه برگ خشک سفیدار ۱ مرهم ساده ۴ در حمام مری گذارند تا حل شود از پارچه
بگذرانند در سه دم مستعمل است +

مشمع براعیم الورد — غنچه برگ سفیدار برگ سبز خشخاش ۲ برگ بلادانه ۲ برگ حج عنب الدب ۲
مرهم ساده ۱۶ نباتات را بکوبند و با چربی در پاتیل گذارند و بپزند تا تمام رطوبت زایل شود پس از آن
غنچه‌ها نیمکوب را بپالایند و ۲۴ ساعت گذارند مخلوط بمانند بعد از صافی گذرانیده بفشارند این
مشمع سبز رنگ و معطر و دارای بوی غنچه برگ سفیدار است قدری از آن را باسود محروق صلایه
کنند ارغنجی شود و مذاب آن لطیف است این صفات را باید دانست تا تمیز داده شود از شمعی — انگم
که بواسطه اکسید مس یا نیل و زردچوبه رنگین کرده اند + وردسومات واجبایکه خواص آن
بواسطه آن است اهان و دسوماتیکه در بازار معمول است و در دواسازی بکار برند عبارتند



از مواد مفصله روغن زیتون که عصیر میوه زیتون است Olea europaea
از طایفه Oleaceae روغنی است زرد و مایل به سبزی با طعمی شیرین و گوارا بوئی
ضعیف و مخصوص در ۲۵ درجه حرارت وزن مخصوص آن ۰٫۹۲ است در چند درجه بالای صفر جسم
جامدی از آن راسب میشود بنابر گفته بعضی از محققین ترکیبی است از مارگرین و الئین بجهة خلوص
آن در فصل ادهان دوائی ذکر شده است

روغن گل بجک بواسطه فشار از تخم Papaver somniferum
روغنی است زرد روشن با طعمی شیرین در ۲۵ جزء الکل سرد ۶ جزء الکل گرم حل شود و سیکاتیف است
خالص آن در میزان الادهان ۹٫۲۵۳ نشان میدهد در ده درجه زیر صفر بسته میشود

روغن بزرک Linum usitatissimum از طایفه
Lineae روغنی است زرد روشن با بوی و طعم مخصوص از جمیع ادهان بزرگی
نباتی اثقل است و با میزان الادهان ۹٫۳۵۵ نشان دهد و این وزن مایه امتیاز آن است از
سایر ادهان در ۲۷ درجه صفر بسته و بسیار سیکاتیف است و پس از ورز شدن از قوت تحت
انحلالش از الکل و از ادهان بکاهد بجهة انکه در نقاشی استعمال کنند و سیکاتیف تر شود آنرا
با یک شاز زهر مرده سنگ بجوشانند از وقت آنرا روغن بزرک پخته نامند

روغن گردو عصیر مغز طایفه یکی از نباتات Juglandeae است موسوم
Juglans regia روغنی است مایل بخضرت با بوئی ضعیف در ۱۵



سبل دوم

درجه زیر صفر غلیظ و در ۲۷ درجه جامد شود از روغن بزرگ سیکانیف تر است و در حقنه‌ها معمول است +

پیه گوسفند — این دسومتی است که در اطراف

کلیتین و امعاء گوسفند که از طایفه حیوانات پستاندار ruminant یعنی نشخوار کنند است

جامد و سفید است و بوی مخصوص دارد ربع آن استرئین است که در ۴۶ درجه حرارت منجمد شود

بوی آن بواسطه هیرسین است که نوعی است از اولئین که بواسطه تقطیر اسید هیر

سیک که دهنی است فراره هر بادام شیرین و کاکائو خاصیت آن نیز بواسطه دسومتی آب

که در آنها است و غالبا در حین استعمال با بادام مواد البومینی دهنی و با کاکائو مواد

عفصه را زود استعمال کنند +

موم — نحل با کمال زکاوت در کندوی خویش خانه‌های مسدس از موم سازد آن خانه‌ها

ذوب کنند و موم زردی بدست آید که در ۶۲ الی ۶۳ درجه حرارت ذوب یابد اگر آن

بشکل قطعات کوچک نازک کنند و مجاور هوا کنند موم سفید شود و درجه حرارت ذوب

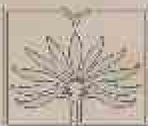
موم سفید مرتفع تر است و در ۶۵ درجه حرارت ذائب شود موم مرکب است از سه جزء اصلی

که عبارتند از سرین و میریسین و سرلئین سرین که جزء اعظم آن است با اسید —

سرونیک معروف است در ۷۸ درجه حرارت ذوب یابد و در الکل جوشان حل شود

و پس از سرد شدن رسوب یابد میریسین سفید و لطیف است در ۶۵ جزء الکل

جوشان حل شود و قلیایات آن را تبدیل به اسید پالمتیک کند در ۷۲ درجه حرارت ذوب شود



سرولثین که از ۵۰ تا چهارصد یک موم است در ۲۸ر۵ درجه حرارت ذوب شود و بسهولت در زیوت
والکل سرد نیز حل شود موم یکی از اصول مراهم ساده است و در غالب شمعات و مراهم معمولست
در بعضی ادویه که جهة رفع ذوسنطاریا و بعضی امراض دیگر امعاء معموله نیز موم داخل کنند +

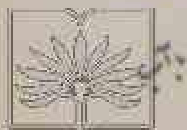
صمغ

لعاب موم — صمغ عربی موم زرد شربت شکر آب اول صمغ عربی را در ۱۵ مثقال آب در هاون چینی خم کرده
۵ ۵ ۲۱ ۵۰
لعاب رقیقی سازند و موم گداخته بر آن افزایند و خوب بهم زنند پس از آن شربت و تتمه آب را کم کم
افزوده صلایه نمایند در اینحالت موم بشکل غبار بسیار نرم آمیخته در لعاب شود +

نسخه دیگر — موم زرد روغن بادام شیرین ماء الشعیر زرده تخم مرغ اول موم را در روغن حل
۵ ۵ ۲۰۰ ۶ دانه
کنند و زرده تخم مرغ را با اندک آب گرمی مخلوط نموده بهم زنند در هاون گرمی و پس از آن
این دو مخلوط را ممزوج نموده بشدت بهم زنند و بعد ماء الشعیر را کم کم اضافه کنند سعی بلیغ
باید در ملاحظه درجه حرارت مناسب شود زیرا که اگر بیش از اندازه باشد زرده تخم مرغ بسته شود
و عمل بخوبی جاری نشود و اگر هم بقدر کفایت حرارت نباشد دان دان شود و امتزاج کلی پیدا
نکنند +

دلکیتو از موم — موم زرد صمغ عربی آب جوشش شربت تمشک اول در هاون گرمی با آب
۱ ۱ ۱
صمغ لعاب سازند و پس از آن کم کم موم ذوب شده و بعد شربت اضافه کنند +

لعاب موم جهة حقنه — موم زرد صابون قلیا آب شیره شکر مطبوخ ریشه خطمی آب را با حرارت
۵ ۴۰ گرم ۱۲ ۱۲ ۳ ۷
ملایمی گرم کنند و موم و صابون را در آن اندازند پس از ذوب آن دو ماده و امتزاج آنها



با آب در آوردن بجهة شربت مطبوخ خطمی را اضافه نموده صلایه کنند +

سرزمل — عسل ۲ موم ۱ در حرارت ملایم ذوب نموده مخلوط کنند جهة بستن قروحاتیکه نمیخواهند بخشکانند معمول است +

پروپولیس — [illegible] عبارتست از ماده که زنبور عسل با آن شکاف کندوی خود را می بندد و از قرار تجزیه وکلن صاحب این ماده دارای سقره موم و فضولات خشبی و صوام و اسید کلیک و اسید بنزئیک بجهة خالص کردن آن در دو وزنه آب جوشش ذوبش نمایند و از صافی بگذرانند (بره موم)

روغن بره موم — بره موم ۱ صمغی روغن زیتون ۱ ۱/۲ در حرارت ملایم ذوب کنند در نزف الدم و قروحات کهنه معمول اند +

مغز سر نهنگ — آنچه معروفست بمغز سر نهنگ ماده چرب جامدیست که محلول است در رطوبت موجوده در دماغ کاشالو و سایر اقسام طایفه ماهیهای [illegible] یعنی ابستانی پس از مرگ این ماهیها آنچه معروفست بمغز سر نهنگ راسب میشود مغز نهنگ داخل سلسله دسومات است و ماده اصلیش ستین است که جسمی است سفید ملایم اطلس شد و متبلور که در ۴۹ درجه حرارت ذوب شود در الکل بسهولت محلول گردد خاصه اگر گرم باشد در اثر نیز حل شود قلیائیات آنرا تبدیل باسید اتالیک و اسید پالمتیک و اتال کنند مغز نهنگ دارای یک روغن مایع بسیار کمی است و ماده جزئی زرد رنگی نیز دارد مورد استعمالش



جهت در خارج بدن و شکل ادهان و تریکات نرم کننده معمول است در صورتیکه بخواهند

آن جزو را اسپیونی کنند باید بازرده تخم مرغ لعابی از آن بسازند +

روغن مغز نهنگ — مغز نهنگ ۴ موم سفید ۴ روغن بادام شیرین ۱۵ با حرارت ملایمی ذوب

کنند و در هاون گرم بریزند و صلایه نمایند تا سرد شود +

روغن دیگر — جهة جلای صورت موم سفید ۲ مغز سر نهنگ ۲ روغن بادام شیرین ۱۶ گلاب ۱۵

با حرارت ملایمی و مغز سر نهنگ را در کاسه کاشی در روغن بادام حل کنند و پس از آن

کم کم گلاب را افزوده خوب صلایه کنند +

بادام شیرین — متعلق است بدرخت معروفی از طایفه روزاسه ترکیب باطنی او از این

قرار است آب ۳/۵ پرده ۵ بادام ۲۴/۵ روغن بیاض البیض ۲۵ و جنیت ۹ حلاوت مایعه صمغ الیاف ۴

باقی تلف ۰/۵ . بادام دارای خواص است که عمومیّت دارد در جمیع اثمار طبعیه روغنی که

از آن میگیرند بسیار ملایم و گوارا و بی بو و بی طعم است خالص این دهن ۱۵ را ۹ میزان

الادهان ش ن و به علاوه بر خفت وزن هرگاه آنرا با روغن کنجد مغشوش کرده باشند با جوهر

گوگرد رنگش قرمز شود و روغن زیتون اگر مایه اغتشاش شده باشد بواسطه یخ معلوم میشود زیرا

که روغن بادام قبل از ۱۲ درجه زیر صفر منجمد میشود بعضی ادهان دیگر وجودشان محض وزن

مخصوص معلوم شود +

روغن بادام شیرین — بهترین اقسام گرفتن روغن بادام این است که بادام را پاک کنند و در کیسه



پرداه

پشمی ریخته الک کنند تا مجموع غبار مخصوص که جهته در روی بادام است خارج شود بعد با مالیدن
با آسیا بادامها را نرم کنند و در کیسه محکمی ریخته آنرا فشار دهند اگر بجای اینکه با بادام کوبیده
خشک روغن کشند خمیری سازند و آب اضافه کنند قدری بیاض البیض و الیاف نباتی جزو
روغن شود لهذا او را صاف و زود تند شود وقتیکه روغن را گرفته میگذارند ته نشین شود
با اینکه صافش میکنند تا خالص و لطیف گردد بجهة اینکه روغن کمال لطافت و سفیدی را پیدا کند
بادامها را چند ثانیه در آب جوشش اندازند تا پرده‌شان نرم شود و با ناخن کنده شود و لی بهتر است
که دوا ساز پیرامون این عمل نگردد زیرا که آن حرارت مایه این میشود که زود تند شود و بادام تلخ
نیز بواسطه ضغطه با حرارت روغنی میدهد معاین بادام شیرین که هیچ بو و طعمی ندارد
چون بادام تلخ ارزان تر است و ثفل آن گران تر و غالبا روغن بادام شیرین را از بادام تلخ میگیرند

بادام

میگیرند ولی در هر حال خاصه در اندرون روغن ماخوذ از شیرین ترجیح دارد زیرا که طعمش
ملایم و اندک گوارا است و بویش بسیار بسیار کم است قدر شربت آن از یک مثقال
و نیم است الی شش مثقال و مورد استعمال آن در اورام آلات تغذیه و هاضمه و تنفس است +

پسیون بادام — صمغ عربی شیره شکر بهار نارنج آب مقطر فی روغن بادام شیرین مطابق
۶/۵ ۲۵ ۳۰ ۵ ۴۵
معمول مخلوط کنند +

لک چوب — صمغ عربی سحوق روغن بادام شیرین شربت خطمی آب بهار نارنج با قدری
۳ ۱۶ ۶/۵ ۳ ۳
آب و صمغ عربی لعابی سازند و کم کم روغن اضافه کنند و مکرر صلایه نمایند و سایر مایعات

بر آن افزایند +

لک سفید — بادام شیرین بادام تلخ قند روغن بادام شیرین بهار نارنج آب متعارفی کتیرا بادامها را پاک کنند و پوستش را خارج نمایند و با قدری قند و اندک آبی بکوبند و خمیر متحد الاجزا بسازند و باقی آب را کم کم بر آن ریخته صلایه نمایند و از صافی بگذرانند در ظرف دیگر کتیرا با تتمه قند صلایه نمایند و از صافی بگذرانند و قدری از آن لعاب اول بر آن بیفزایند و پس از آن روغن بادام را بسیار صلایه کنند و بتدریج تتمه لعاب اول را بر آن بیفزایند و با بهار نارنج معطرش کنند بجهة اینکه هر وقت احتیاج بلک داشته باشند محتاج بکوبیدن بادام نشوند خمیره سازند در حین ضرورت ده مثقال آن را جهة ساختن لک بکار برند این خمیره را باید در سردابی نگاه دارند تا پنج شش ماه بدون عیب باقی میماند +

لک سبز — پسته تازه شربت بنفشه روغن بادام شیرین تعفین زعفران بهار نارنج آب متعارفی کتیرای سحوق در صورتیکه پسته تازه ممکن نباشد بجای آن بادام شیرین بکار برند و همان امتزاج شربت بنفشه مایه سبزی رنگ آن میشود +

شیره بادام — بادام شیرین آب متعارفی قند مطابق معمول صلایه کنند و یکدفعه بجوشانند جهة امراض تسکین حادهٔ سینه نافع است + **نسخه دیگر** — بادام شیرین آب مطابق معمول مخلوط کنند غالبا این مشروب را در امراض سینه مانند تیزن استعمال کنند +

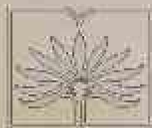
شربت ارژا — بادام شیرین بادام تلخ آب قند بهار نارنج پرده بادام را از آن جدا کنند

شیرهٔ بادام ... ۱۲۵ مثقال ... [illegible]
... ۲۵ مثقال ... [illegible]

بواسطه آب جوش و با قدری قند و اندکی آب بکوبند تا خمیری شود متحد الاجزاء و نرم و بعد آب
افزایند و تتمه قند را در آن حل کنند و اندکی حرارت دهند تا قوت انحلال قند بیشتر شود پس آن
آن را صاف بگذرانند و با بهار نارنج یا عطر پوست لیمو معطرش کنند پس از اندکی این شربت منقسم
به دو پرده شود جزو دهنی و نشاسته اش در فوق ایستد بسیار کوشش نموده اند که رفع این منقصت
کنند ولی فایده نبخشند در اصل این شربت را از جو میساختند و مأخذ تسمیه اش همان جو است
و چندیست که بادام را قایم مقام آن کرده اند مانند لعابات در مشروبات مناسب سینه و مطلق
امراض نفث و مخاط معمول است گاهی بعضی ادویه اضافه باین شربت کنند مثلا یک [illegible]
بر آن بیفزایند یا آنکه بجای آب شیر بکار برند و گاهی بجای بادام پسته استعمال کنند ✦

عجین بادام — بادام شیرین بادام تلخ آب صمغ عربی قند بهار نارنج سفیده تخم مرغ با بادام
٥٠ مثقال ٥٠ مثقال ١٢٣ مثقال ٢ ٣ ٥٠ مثقال بقدر کفایت
و آب شیره بسازند و صمغ را در آن حل کنند و بعد قند افزایند و پس از آنکه با حرارت مناسب
ملایمی زیادتی آبش را بخار کردند سفیده تخم مرغ را با عرق های معطره بزنند و با خمیر اضافه کنند غالبا
در ٣٠ سیر قند معمول ١٢ عدد سفیده تخم مرغ بکار برند این خمیر در امراض سینه بسیار مستعمل است ✦

کاکائو — cacao. عبارتست از ثمر یکی از نباتات طایفه ربیتنریاسه
Byttneriacees. این ثمر دارای ماده با دسومتی است
جامد که آن را کره کاکائو نامند و آن چربی مرکب است از الئین و استئارین که در ٣٠ درجه حرارت
ذوب یابد کره کاکائو جسمی است جامد با رنگی مایل بزردی و طعمی شیرین و بوئی مطبوع باشکال

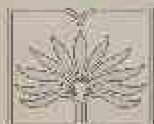


شده و در ثمر کاکاو جوهر مازو نیز یافت میشود و علاوه بر این دو ماده بعضی اجزاء آلیه در این اثمار
موجود است و چون مقدار این اجزاء کم است و در طب از آنها مراعاتی نمیکنند ذکر آنها در شیمی آلیه
میکنند ✦

کره کاکاو — ثمر اشجاریکه در جزایر واقع اند مناسب تر اند از برای گرفتن این کره پس از آن در آسیای
چدنی قدری آنها را بفشرند تا پوستشان شکسته شود پس از آن آنها را خورد کنند و پوست آنها را
پاک نمایند و هسته آنها را جدا کنند و آسیا نموده بکوبند ولی باید هاون گرم باشد پس از آن چند
ساعت در حمام بخاری گذارند باید پس از آن چند ساعت آب جوش بقدر ۱/۱۰ کاکاو معمول اضافه کنند (عشر)
و زود آن مخلوط را در پارچه ریخته بواسطه پارچهای آهن قلع اندود بفشرند و آن پارچهای آهن نیز باید بحرارت
آب جوش گرم شده باشد چندین قاعده در گرفتن این کره است ولی بهترین قواعد همین بود که
ذکر شد بهتر آنست که کره مذکور را در شیشهای گردن باریک محافظت کنند از مجاورت هوا
محفوظ باشد غالبا در بازار این چربی را مغشوش کنند و چیزیکه بیشتر بکار میبرند چربی گوساله و مغز
گاو است چون بو و طعم چربی کاکاو گوارا است رنگش نیز مایل بزردی است اگر مقدار غل و غش
زیاد باشد بسهولت میتوان دریافت چربی کاکاو در طب مانند مرهمات معمول است و بیشتر
در ساختن شیافات بکار میبرند ✦

حب چربی کاکاو ۳ رب خطمی کوبیده ۱۵ مطابق معمول حبها سازند که هر یک یک نخود وزن داشته باشد (چربه کاکاو ۶)

قرص چربی کاکاو — چربی کاکاو قند کتیرا گلاب مطابق معمول قرصهای نیم نخودی سازند ✦
۱۸ ... ۳ ... ۲ ۱/۲



مسکن مناسب سینه — کره کاو ۲ قند ۳ شربت پرسیاوشان ۲ شربت بسان ۲ تو مطابق معمول
مخلوط کنند و قاشق قاشق بخورند ✦

شیاف پیه کاکائو — بواسطهٔ حرارت ملایمی این چربی را ذوب کنند و آنرا در قالبهای چوبی
کاغذی بریزند تا ببندد ✦

مرهم منسوب به Damoure. — موم سفید روغن بادام شیرین چربی کاکائو
۱ ۴ ۱
مطابق معمول مخلوط کنند با تره کاکائو یک چربی کاکوئی بیا زند با انواع مختلف معروف به شکلا
که اکنون در فرنگستان جزء اغذیه است نه ادویه گاهی بعضی اجزاء دوائی بانها اضافه کنند
در این صورت غالباً آنها را قرص کنند ✦

در سومات مرکبات با مواد دوائی — این اجسام عبارتند از کرچک و کرچک هندی
Epurge. و روغن جگر ماهی ✦

اما کرچک. — متعلق است بطایفه euphorbiacees.
و دارای روغن مخصوصی است که از حیثیت خواص شیمیائی بسیار قابل ملاحظه است
روغنی است سفید لزج با بوی و طعم کمی و اندک نامطبوع بهر مقداری در الکل ۹۵ حل شود الکل ۹۰
درجه سه خمس وزن خود از آن حل کند در حین صابون شدن سه اسید مختلف تولید نماید که
که عبارتند از اسید ریسنیک و الائیدیک و الاریسنیک ترکیب شیمیائی روغن کرچک بتحقیق
ثابت نشده بعضی گمان میکنند که خود روغن فی نفسه مسهل است از بابت اینکه چون ترکیب



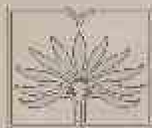
باطعمش با دو تای دیگر بسیار مختلف است از حیثیت خواص نیز ممکن است اختلاف کلی داشته باشند
و علاوه بر اینها تقریبا تمام روغن کرچک مرکب است از مواد دهنیه که تبدیل باسیدهای دهنیه نشوند
بعضی دواسازان معتبره بلکه ده بسیار کم مخصوصی از آن گرفته اند که خواص آنها از بابت قلت مقدار
بخوبی معلوم نشده است و چون یک یا دو دانه کرچک ممکن است که مسهل بسیار قوی واقع شود بعضی
بر آنند که بلکه ده بسیار کم مسهلی جزو کرچک است که دخلی بروغن ندارد و این خاصیت در مطلق اثمار
نباتات را او فرپیانه است بجهة روغن گرفتن بهتر آنست که دانهای کرچک را خوب پاک کنند
و آسیا خانه نمایند تا آرد چرب و نرمی شود و بعد در قید گذارند و باید فشاری که بر آن وارد میآید بسیار بطئی باشد
زیرا که چون دهن لزج است نمیتوانند بسرعت جاری گردد و اگر شد بعضی نمیشد کیسهای کرچک بترکد
روغنی که جاری میشود در اول لطیف نیست بواسطه حرارت اتو و کاغذ صافی آنرا باید صاف
نمود و وقتی که کرچک را غیر مقشر آرد کنند رنگش تیره می شود و اگر با آب جوشش از آسیا کردن — سرد
بشویند رنگ روغن بسیار کم میشود و اگر مقشرش نمایند بکلی بیرنگ میشود و سعی طبیعی که دواسازان
باید بجای آورد آنست که بی اعانت حرارت روغن کشیده شود در ینگ دنیا کرچک را میجوشانند — و ایران
و در بعضی مواضع بواسطه الکل یا جوشاندن در آب این روغن را باید بدست آورند در هر حالت
که حرارت داخل در این عمل شود سقز دانسته روغن بیشتر میشود و طعمش تند و ناگوار تر
میگردد و محققا روغن کرچک سرد کال ترجیح را دارد همینقدر است که زمان استخراج بیشتر طول
میکشد روغن کرچک خوب یا سفید است یا اندک رنگین بطئی السیلان ولزج بوی آن باید تقریبا

نمی

محسوس نشود و طعم آن بی‌مزه و بدون شدی باشد وزن مخصوص آن در ۱۲ درجه حرارت ۰٫۹۲۶
است اگر آنرا با روغن دیگر مغشوش کرده باشند بواسطه کثرت درجه انحلالش در الکل زود معلوم
میشود زیرا که اگر الکل ۹۵ درجه بکار برند تمام روغن کرچک حل میشود و روغن مضاف باقی میماند
مسهلی است برفق قدر شربت آن از ۳ الی ۱۲ مثقال است در فرنگستان غالباً با آبگوشت
گرم یا چربی میخورانند ✦

پسیون مسهل — روغن کرچک عرق نعناع آب متعارفی زرده تخم مرغ مطابق معمول مخلوط کنند ✦
۶ ۶ ۱۲ دو دانه

کرچک هندی — بادنه — ثمری از طایفه نباتات اوفربیاسه است و نباید آنرا اشتباه کرد
با بعضی دانهائی که از سمت شرقی هندوستان میاورند زیرا که آنها ثمر درخت دیگرند و خوش‌تر
بسیار کمتر است صورت تجزیه آن بزرها از این قرار است ۰ اسید کرتنیک روغنی تیره رنگ
سفر ماده با دسومت سفید ماده قهوه ماده سریشمی کرتنین صمغ پانی البیض نباتی
اسید کرتنیکش فرار و بسیار شده است و بنا بر بعضی ماده عامل این روغن جهان است ولی بعضی
در وجود آن شکی دارند و کرتنین بنا بر بعضی یکی از قلیائیات نباتی است و بر خی دیگر بر آنند که
ترکیبی است از عنبری یا اسید چرب اثار این نبات حریفیت دارد و در حین اعمال دوا
ساز باید ملتفت باشد وقتی که مقدار معتنابه از روغن آنها بمالند با کمال اهتمام معاف
نخواهند بود و غالباً در جلد عامل ورمی شبیه بباد سرخ شدید یا ضعیف پیدا شود و شدی آنها
بقدریست که اگر مسحوق آنها را با یک برابر روغن یا چربی مخلوط کنند مقرحی است شدید ✦

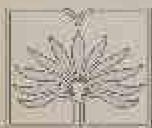


روغن آن — این روغن بوی بسیار مکروهی وطعم بسیار تندی دارد یک یا دو قطره آن سمیت
بسیار قوی در صد جزء بزر ۳۸ روغن است جهة گرفتن آن دانهای کوچک چندی را با آب سرد شسته
وخشک نموده آسیا کنند مقشر کردن آن دانها لزومی ندارد اگرچه پوست آنها را که کنند بجهت
مقدار روغن میفزاید ورنگش نیز کمتر میشود ولی چون تندی این دانها بسیار است حتی الامکان باید
احتراز از لمس و مجاورت بدن با آنها نمود پس از اینکه آسیا کردند یا در هاونی کوبیدند بقدری اثر از آن
افزایند که خمیر تر شود آن خمیر را در لوله شیشه یکسر باریکی ریزند و دهان آن لوله را با پنبه مسدود کنند
پس از آنکه محلول اثری آن خارج شد مجددا در روی ثفل آن دانها اثر ریزند و تکرار عمل نمایند پس
از آن محلول اثری را جمع نموده در حمام مریی تبخیرش کنند تا اثر متصاعد شود روغن باقی
ماند بعد آنرا صاف کنند این قاعده بهترین قواعد است خاصه برای دواساز زیرا که نقطه
زیادی هرگز لازم ندارد بهتر آن است که همیشه این روغن را خود دواساز بسازد زیرا که
روغنهای بازاری اغلب مغشوش ورنگ این روغن زرد لیموئی است با اندک کدورتی
با فشار میتوان این روغن را بدست آورد +

سفوف آن — روغن دند یک سفوف عطر دارچینی مطابق معمول مخلوط کنند +

قرص آن — شکلات قند نشاسته روغن دند اول روغن را با قند و نشاسته صلایه کنند
(۲۰ نخود — قطره — ۲۴ نخود — ۵ نخود — ۵ قطره)
و بعد شکلات افزایند و ۳۰ حب درشت سازند و با دست چهار اما تنه قرص کنند هر قرص
سه سی قطره روغن دارد +

بسیلیون آن



صمغ عربی ۱۶ درهم

پسیون آن — روغن ۱۵ عرق نعناع ۳ قطره هر چهار ساعت فاصله یکقاشق قهوه خوری بنوشند

وقتی که اجابت کلی گردد ترک کنند غالبا مرضی این نسخه را بدون اکراه مینوشند

حب آن — روغن ۱۵ کلهشه ریشه خطمی کوبیده بمقدار کافی مطابق معمول یک یا دو حب سازند

تمریخ آن — روغن ۱۵ روغن زیتون ۵ مطابق معمول مخلوط کنند تمریخ این روغن جلد را قرمز

کند و آنرا از بثورات کوچک ریم دار بپوشانند و بعد از چند روز آب زدوی از آن جاری شود و جلد

بحالت طبیعی عود کند مانند ادویه جذابه معمول است

روغن جگر ماهی — این روغن را از جگر اقسام ماهیهای که متعلق اند بجنس گادوس [illegible]

خاص از نوع مخصوصی که معروف است به مرو [illegible] غالب این روغن را در

مملکت هالاند میگیرند و آنچه در بازار معمول است چهار قسم است که خرید و فروش میشود

منسوب

اول روغن حکیم ژن که رنگش قرمز خرمائی و بوی و طعمش بالنسبه گوارا است. دوم

روغن تیره و این قسم بیشتر معمول است از قسم اول رقیق تر و بویش و طعمش زننده

تر است. سیم خرمائی که برنگ شراب پیدا است و زننده گی بوی و طعمش از قسم دوم

کمتر است. چهارم روغن سفید انگلیس که بوی و طعمش کم است و در خواص نیز ضعیف از

سایر اقسام است و در ۱۵ درجه حرارت روغنهای باید ۹٫۳۲ درجه میزان الادهان

نشان دهد و خوب آنرا اگر چند قطره در روی صفحه شیشه ریزند و آن صفحه را در روی ورق

کاغذ سفیدی گذارند و یکقطره جوهر گوگرد غلیظ بر آن بیفزایند رنگ قرمز بسیار نیکوئی پیدا



که حکیم ژن ترکیب باطنی روغن ماهی را از این قرار دیده اند گودهن اسید الیک اسید
کریک گلی سرین اسید بوتریک جوهر سرکه اسید فل تیک و اسید شوله تیک و ید کلر و برم و جوهر
گوگرد و آرسنیک فسفر و آهک و منیزی و سود مختصر اینکه جزء اصلی این دهن سیال اسیدهای چرب
قرار و جزئی از ماده صفرا و کلر و ید و فسفر اند که ماده اصلی این جسم چرب اند غالبا ادهان
بازاری را با ادهان نباتی مغشوش کنند جهة کشف انتشاش باید قدری از آن روغن را در
قرع زجاجی کوچکی تقطیر کنند تا ثلث آن مقطر شود حاصل آن تقطیر باید روغنی باشد جامد
و سهل الاذابه و اگر دهن نباتی داشته باشد منجمد نشود و ممکن است روغن جگر ماهی با ادهان
متعارف ماهی که جهة سوختن استعمال میکنند مغشوش کنند و زن مخصوص و طعم و بو کشف
این انتشاش میکنند ❖

شربت روغن ماهی — قند بادام تلخ صمغ عربی سحوق روغن ماهی آب اول اندکی قند را
با بادام و صمغ صلایه کنند و بتدریج روغن افزایند و آب نیز ممزوج آن نمایند و مخلوط را از
صافی بگذرانند و با حرارت ملایمی که از ۴۰ درجه تجاوز نکند تتمه قند را حل کنند مورد استعمال
روغن ماهی غالبا در امراض خنازیریت و بسیار با فایده است در مسلولین درجه اولی
نیز مفید است ❖

تمریخ روغن ماهی عصاره دوده روغن ماهی مغز قلم گاو ذوب شده روغن لیموی مطابق
معمول مخلوط کنند در امراض جربی چشم معمول است نسخه دیگر روغن ماهی شکر رب بالغ

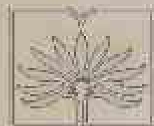


زرده تخم مرغ مایع مطابق معمول بسازند این روغن را در جراحات خنازیری و تحلیل اورام
غدد لیفاتیک استعمال کنند ✚

اجسام چوب مرکبه با ادهان فراره — این ادهان عبارتند از حب الغار و مشک و علیم
اشهب و جند بید ستر و جوز بوا ✚

اما جوز بوا — ثمر درختی است از طایفه myristica moschata و ضمیمه دار بر قشر
خارجی آن معروف به macis غالب کلی این ثمر و این ضمیمه بواسطه آهن
فرار انبساطات غالبا در مأکولات مانند ادویه جات معمول شده و در طب محرک ترکیب باطنی
جوز بوا عبارت است از میریستیسین المئین روغن فرار اسید مجهول آرد و صمغ و ترکیب
باطنی مانی عبارت است از دهن فرار و روغن ثابت زرد رنگ که در الکل غیر محلول است و روغن
ثابت قرمز رنگ که در الکل حل شود و ماده مخصوص که برنگ مابین نشاسته و صمغ است دهن فرار
جوز بوا بیرنگ و با اندک لزوجت است وزن مخصوص آن ۰٫۹۴۸ پس معلوم میشود که
از آب اندکی خفیف تر است وقتی که آنرا با آب بهم زنند دو جزو پیدا کند یکی بسیار سیال
و رقیق که در سطح آب جمع شود و دیگر غلیظ که در قعر آب بماند ✚

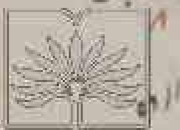
مسکه جوز بوا — جوز را در هاونی بکوبند و از غربال بگذرانند و مجاور بخار آب جوش کنند
تا ماده بادسوختش نرم شود پس از آن آنرا در میان پارچه‌های آهن گرم بفشرند و بگذارند سرد شود
رطوبت آنرا خارج کنند پس از آن این مسکه را ذوب کنند و به اسباب گرمی از صافی بگذرانند



کنند حکیم ژن ترکیب باطنی روغن ماهی را از این قرار دیده اند گود بغین اسید الیک اسید ار
کریک کلی سرین اسید بوتریک جوهر سرکه اسید فل نیک و اسید شولینک و ید کلر و برم و جوهر
کوگرد و آترشی فسفر و آهک و منیزی و سود مختصر اینکه جزء اصلی این دهن سیال و اسیدهای چرب
قرار و جزئی از ماده صفرا و کلر و ید و فسفر انده که ماده اصلی این جسم چرب اند غالبا ادهان
بازاری را با ادهان نباتی مغشوش کنند جهة کشف اغتشاش باید قدری از آن روغن را در
قرع زجاجی کوچکی تقطیر کنند تا ثلث آن مقطر شود حاصل آن تقطیر باید روغنی باشد جامد
و سهل الاذابه و اگر دهن نباتی داشته باشد منجمد نشود و ممکن است روغن جگر ماهی با ادهان
متعارفی ماهی که جهة سوختن استعمال میکنند مغشوش کنند وزن مخصوص و طعم و بو کشف
این اغتشاش میکند ❖

شربت روغن ماهی — قند ۱۲ بادام تلخ ۱ صمغ عربی سحوق ۱ روغن ماهی ۲ آب ۶ اول اندکی قند را
با بادام و صمغ صلایه کنند و بتدریج روغن افزایند و آب نیز ممزوج آن نمایند و مخلوط را از
صافی بگذرانند و با حرارت ملایمی که از ۲۰ درجه تجاوز نکند تتمه قند را حل کنند مورد استعمال
روغن ماهی غالبا در امراض خنازیریت و بسیار با فایده است در مسلولین درجه اولی
نیز مفید است ❖

مزیج روغن ماهی عصاره دوده روغن ماهی مغز قلم گاو ذوب شده روغن لیموی مطابق
معمول مخلوط کنند در امراض جربی چشم معمول است نسخه دیگر روغن ماهی شکر ربع
۱۵ ۸



زرده تخم مرغ مایع مطابق معمول بسازند این روغن را در جراحات خنازیری و تحلیل اورام غدد لیمفاتیک استعمال کنند ✦

اجسام چرب مرکبه با روغن فراره — این ادهان عبارتند از حب الغار و مشک و عنبر اشهب و جند بید ستر و جوز بوا ✦

اما جوز بوا — ثمر درختی است از طایفه myristica moschata و ضمیمه دار بر قشر خارجی آن معروف به macis خاصیت کلی این ثمر و این ضمیمه بواسطه روغن فرار انهاست غالبا در ماکولات مانند ادویه جات معمول اند و در طب محرک اند ترکیب باطنی جوز بوا عبارتست از میریستیسین الئین روغن فرار اسید مجهول آرد و صمغ و ترکیب باطنی ماسی عبارتست از دهن فرار و دهن ثابت زرد رنگ که در الکل غیر محلول است و روغن ثابت قرمز رنگ که در الکل حل شود و ماده مخصوص که برزخ مابین نشاسته و صمغ است دهن فرار جوز بوا بی رنگ و با اندک لزوجت است وزن مخصوص آن ۹۲۰ ر ۰ پس معلوم میشود که از آب اندکی خفیف تر است وقتی که آنرا با آب بهم زنند دو جزو پیدا کند یکی بسیار سیال و رقیق که در سطح آب جمع شود و دیگر غلیظ که در قعر آب بماند ✦

مسکه جوز بوا — جوز را در هاونی بکوبند و از غربال بگذرانند و مجاور بخار آب جوش کنند تا ماده باد سوختش نرم شود پس از آن آنرا در میان پارچهای آهن گرم بفشرند و بگذارند سرد شود رطوبت آنرا خارج کنند پس از آن این مسکه را ذوب کنند و با اسباب گرمی از صافی بگذرانند



مسکه جوز جسم چوب مانندیست با رنگ زرد مایل بحمرت و بوی معطر تند غالبا در بازار این مسکه را
با سایر ادهانی که با زرد چوبه رنگین کرده اند مغشوش میکنند جهة کشف این انغشاش آن را
با چهار پنج جزو الکل ۷۰ درجه بجوشانند و گذارند سرد شود و صاف کنند اگر مسکه مغشوش نیست
باید الکل رنگین نشود غالبا مسکه جوز بوا را در تمریخات محرکه به تنهائی استعمال کنند ولی
با سایر ادویه نیز آنرا مرکب مینمایند ✚

عرق جوز بوا — جوز بوای نیم کوب الکل ۸۰ درجه چند روز گذارند بخیسد و بعد با خشکی تقطیر کنند ✚

غار — برگ و ثمر یکی از طایفه نباتات معروف بطایفه لوریه
چون دارای دهن فرار و ماده محرکه مخصوصی هستند در طب معمول شده صورت تجزیه ثمر این درخت
از این قرار است دهن فرار ترین توان روغن چوب سبز رنگ متوم دهن مایع سفر آرد
عصاره صمغی ماده کثیرا ماده حامض قند متبلور ناپذیر البومین مطابق معمول بعضی تجزیه های بعضی
روغنی که در غار است عبارتست از این فرمول $C^{27} H^{45} O^{3}$ قلیائیات آنرا
مستعمل کنند و اسید لریک و گلی سرین علی الحیاله بر آن فایده شیمی پیدا نکرده اند ✚

روغن غار — حب الغار را صلایه کنند و بخار آب را مجاور آن نمایند تا نفوذ در آن نماید و بلافاصل
آن را در کیسه کرباسی ریخته بفشرند و اگر هوا سرد باشد آنرا با اعانت حرارت صاف کنند این
روغن پس از اندک زمانی چیزی از آن راسب شود مانند رسوب روغن زیتون تقریبا خمس از آن
حب الغار روغن بدست می آید و بسیاری از دوا سازان بر آنند که این الغار را در آب جوش بجوشانند

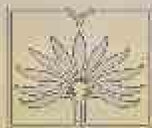
و روغنی که در سطح آن آب میماند بگیرند و آن روغن را در طب بکار برند ولی آنچه بتحقیق رسیده
نمیتوان این روغن را با روغن تازه در یکدرجه دانست این روغن را در بازار مغشوش میخانیند و روغن
اصلی عبارتست از روغن سبز تیره که غلظت آن مانند روغن زیتون است با بوئی بسیار معطر و باعانت
حرارت تبدیل شود بروغن سیال سبز رنگی اگر آنرا با آب جوهر نمک دار بجوشانند تبدیل لون پیدا
کنند و آن محلول مائی با امونیاک بیش از اندازه آبی شود ✦

روغن غار — ورق الغار تازه فشرده حب الغار تازه مرهم ساده بواسطه اندک حرارتی
آب این ماده نباتی را خارج کنند و پس از خروج آب نیز چندی در روی آتش گذارند تا بعد
پس از آن از صافی بگذرانند و گذارند سرد شود این روغن در بیطاری معمول است ✦

جند بیدستر — این جسم عبارتست از کیسه آلت تناسله مخصوص که متعلق است بیکی از حیوانات
طایفه خایده و بسیاری از حکمای معتبرین طبیعی این ماده را تجزیه کرده اند حاصل ترکیب آن
عبارتست از روغن فرار کاستورین و سالیسین و سفیدهٔ اسید فنلیک و جوهر جس لبه و بیاض
البیض و ماده دسم و ماده صمغی و کربنات و امونیاک و املاح قلیائی از قبیل اورات
و سولفات و فسفات و کاستورین را یکی از حکمای معروف بدست آورد جسمی است کثیر الاضلاع
با طعمی شبیه بس و بوئی مانند جند و در آب و ادهان فراره غیر محلول است نه اسید است
و نه القلی جهة بدست آوردن آن جند را در الکل جوشان حل کنند پس از صاف شدن و سرد
شدن با قاعده کاستورین منعقد شود مطابق قول بعضی از دواسازان ماده عامل جند

شغل موشی

زمانی ممتد و بعد



همچنین است و بعضی بر آنند که دهن فرار این جسم عامل است و این دهن فرار که معروف است

باسید فلنیک از حیثیت معادله و ترکیب باطنی شبیه است باسید کرئیزیک و جند بیدستر چینه در

معالجات تشنج معمول است مقدار شربت آن از یک گندم الی دو مثقال است و شکل دوائی آن غالبا

حب یا ماده است و گاهی در بعضی پسیونها نیز معمول است +

مقدار منظور

عرق جند — جند آب مقدار کافی تقطیر کنند تا هشت برابر جند آب مقطر گرفته شود

و اکنون این عرق در طب معمول نیست +

تعفین جند — جند ۱۰ الکل ۸۵ درجه ۵ هشت روز گذارند بخیسد در خوبی و بدی این تعفین

اشکالات است بهترین تعفین آنست که رنگش تیره و بویش تند و پس از تبخیر یک سبع آن جند بیدستر است

و وقتی که این تعفین را در پسیونی خواهند استعمال کنند بهتر آنست که آنرا شربت کنند +

شربت جند — عرق سنبل الطیب ۱۵ عرق غار گیلاسی ۱۰ جند ۲۰ در ظرف دهان بسته مطابق معمول

شربت کنند و مادامی که گرم است آنرا در روی یک جزء جند ریزند و مدتی گذارند بخیسد

و بعد از صاف گذرانند قوه این شربت بسیار است و شش مثقال آن ۱۵ گندم جند دارد +

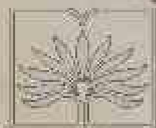
تعفین اثری جند — جند ۱ اثر ۲ جند را شکوب کنند و با اثر در شیشه ریزند و هشت

روز گذارند بماند و مکرر بهم زنند و بعد صاف کنند +

مشک — عبارتست از ماده که در غده مخصوص متعلق بحیوانی از طایفه نشخوار کننده پیدا

میشود و این آلت عبارتست از کیسه که در اصطلاح آنرا نافه نامند و در آن کیسه مشک منظور

قرار



محلولیست. و مشک محرکی است بسیار قوی و بخصوصه در معالجه امراض عصبانی معمول است قدر
شربت آن از نیم تا چهار گندم است ولی حتی الامکان مقدار کثیری از آن استعمال نکنند و مطابق
بعضی تجزیها ترکیب باطنی مشک عبارتست از امونیاک و دهن فرار و استئارین و الائین
و کلسترین و دهن حامض مرکب است با امونیاک و سریشم و بیاض البیض و الیاف و مواد محلول
در آب و غیر محلول در الکل و نشادر غالباً مشک را بشکل حب استعمال کنند و گاهی جرم سیتو نما
غایبند یکی از حکماء در حین تجربت دانست که چند دانه بادام تلخ بوی مشک را در سیتو نما زایل
میکند و چون هنوز معلوم نیست که از فقدان بوی خاصیت دوائی مشک زایل میشود یا نه
بهتر آنست که از امتزاج بادام تلخ احتراز کنیم ولی چنین بنظر می آید که با وجود فقدان بوی در
مشک تغییری پیدا نشده است زیرا که بمحض زوال بوی اسید پروسیک یعنی مشک نمودار شود

تعفین مشک — مشک ادور مستخرج از نافه الکل ۸۰ درجه هشت اونس بگیرند و از صافی بگذرانند

عنبر اشهب — عنبر گویا یک نوع رطوبتی باشد که در مثانه یا مستقیم بعضی ماهیها از طایفه
تاسه یافت میشوند صورت تجزیه آن از اینقرار است . جوهر عنبر ۸۵ ماده بلسانی ۵ ماده محلول
با جوهر حس لبه و نمک طعام ۱٫۵ عنبرین شباهت کلی دارد با کلسترین وجه ساختن
آن — عنبر را در الکل جوشان حل کنند پس از سرد شدن عنبرین منعقد شود جسمی است سفید
بی طعم با بوئی معطر شده زیرا که اندک دهن فرار با خود دارد در آب غیر محلول و در الکل داغ
محلول است در ۳۵ درجه حرارت ذوب یابد و قابل صابون شدن نیست سابق بر این عنبر را

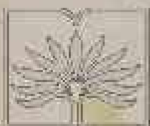
بسیار استعمال میکردند ولی چون عمل تحریک آن چندان نمایان نیست اکنون کمتر بکار برند +

تعفین عنبر — عنبر ۱ الکل ۸۰ درجه ۲۴ چند روز بخیسانند وبعد بگوشانند وصاف کنند بوی این تعفین کم است زیرا که غالبا عطر بسیار محسوس نشود مگر در مجاورت سایر عطریات +

عطر سلطانی — عنبر اشهب ۲۴ مشک ۱۲ عطر دارچین ۳ عطر گل سرخ ۲ عطر بهار نارنج ۲ عطر ... ۶ وسیعت Caoette ۴ الکل ۸۶ درجه ۸۵ سلطانی معمول مخلوط کنند وبگذارند مایع در روی ثفل بماند وهر قدر محتاج شوند بواسطه انحراف از آن بردارند +

مواد عصاره — معلمین شیمی ماده رنگین قهوه تبلور ناپذیری که در آب محلول ودر الکل وار غیر محلول است ودر الکل ضعیف نیز حل شود وطعمش مختلف است ماده عصاره نامیده اند ومعتقد اند که ماده عامل جمیع نباتات همین مواد عصاره اند ولی اکنون محقق شده که این عصیر جسم واحدی نیست ومرکب است از چندین ماده اصلی وخود عملی ندارد ولی حاوی جسم عاملی است گفتگوئی درباب ماده عصاره بسیار است ولی چون این مواد متعدد میشوند بعده نباتات تشخیص کلی در خواص عمومی آنها قرار نداده اند ولی با وجود این که حقیقت این مواد بکلی مخفی است چون در دواسازی مورد استعمالشان زیاد است و آثار آنها در بدن انسان معین است نمیتوان از ذکر آنها چشم پوشید ماده عصاره که فی الحقیقه در نباتات پررنگ است غالبا قهوه رنگ روشن یا تیره است بهر مقداری در آب حل شود در الکل خالص غیر محلول ودر الکلهای ضعیفه محلول است واز این بابت است که در ساختن تعفینات نباتی غالبا الکل ضعیف استعمال کنند از مواد

بارزه



ثابته و فراره نیز آنرا حل کند در هوای متعارفی ماده عصاره بطئی الفساد است ولی چون تماسش

استنشاقیش بسیار است از هوا بسرعت حرارت اشتداد پیدا کند هر قدر نزدیک

بنقطه غلیان شوند سرعت فساد جسم بیشتر میشود در این صورت اکسیژن هوا مجذوب شود

و مقداری هیدروژن و کربن این ماده را محترق کند غالبا اسیدهای غلیظ موجب ترسیب مواد

عصاره شود و قلیائیات مایه سرعت انحلال آنها گردد و اکسیدهای فلزی با مواد عصاره ترکیب

شده لاکهای ملون غیر محلول بوجود آورد و ماده خشبی نیز میتواند جزو آنها شود ولی بمجاورت

قلیائیات فساد آنها سریع شود نباتات و اجزاء نباتی که خاصیتشان بواسطه ماده عصاره است

بسیار متعدد اند و اصل غالب نسج اند از این رشته ادواتی بلاتامل عنوان ادویه الکلی غلیظ دارای

و روغنی را بلاتامل مستثنی نمود زیرا که ماده عصاره در هوا با سرعت یا بطوء فاسد شود و علاوه

در حرارت متعارفی هوا اثرش بسیار بطئی است ولی این قاعده کلیه استنشاقیش بسیار است

چنانچه پوست سبز گردد ماده عصیرش بی رنگ است ولی بمحض مجاورت با هوا سیاه شود

و غیر محلول گردد ولی هرگاه در آن واحدی محلول ماده نباتی هم مجاورت حرارت مرتفع و هوای

جو فساد سریع شود و هر قدر نزدیکتر بنقطه غلیان شوند بر سرعت فساد بیفزاید سبب فساد

آنست که اکسیژن مجذوب میشود و اندکی هیدروژن عصیر نباتی را محترق میکند و تولید رطوبت

میکند و همچنین بواسطه اختلاف ترتیب ذرات قدری از اکسیژن با کربن مرکب شده

اسید کربنیک بوجود آورد ولی مقدار این بخار بسیار کم است عاقبت جسم غیر محلول

عصیر باشد

[illegible]



ماند این ماده عصاره فاسد را عصیر اکستریتی گویند در کتب دواسازی قدیم ازرا [illegible]

apotheme مینامیدند ماده ایست تیره رنگ بشکل غبار اندکی محلول در آب

جوشش و بهترین حلال آن قلیائیات است حموضات مورث ترسیب آن محلولات قلیائی شوند

از خواص مذکوره دو نتیجه معتبره میتوان گرفت اول آنکه حتی الامکان محلول ماده عصیر را بسرعت تبخیر

تبدیل کنند و هر قدر میتوانند بر درجه حرارت بیفزایند ثانیا آنکه آهن در حین ترسیب ماده

خشبی با حامض یا قلیائی با خود در دمیکنند ولی نباید چنین دانست که در حین ساختن

عصاره عصارات هر قدر رسوب پیدا میشود دارای این مواد خشبی باشد چنانچه افیون [illegible]

دایوتمی مرکب از سقز و دهن نباتی و نارکتین و آهن که از پوست کنه کنه پیدا میشود دارای [illegible]

مرکب با جوهر مازو و سنکنین و کینین است و ترکیبی احمر اللون از اسید سنکنیک است حموضات

غالبا مایه ترسیب مواد عصاره شوند و قلیائیات موجب سهولت حل آنها گردند ولی مجاورت

قلیائیات با آنها موجب سرعت فساد آنها است در هوا اکسیدهای فلزی با آنها مرکب شوند

و لاکهای تیره رنگ غیر محلول بوجود آورد و ماده خشبی نباتات نیز میتوانند با اکسید مرکب

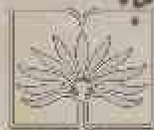
شود و غالبا این ترکیب در خود نبات صورت بسته و گاه شود که بعد از غلیان با آب بوجود

آید و فی الحقیقه تعفنی از ماده خشبی بدست می آید که ماده عصاره موجب لون ادات

نباتات و اجزام نباتی که خواصشان بواسطه مواد عصاره است چنانچه ذکر کردیم بسیار

متعدد اند ولی آنچه در دواخانه معمول است سفوفات ساده و مرکب و گوشت نباتات

دیلی

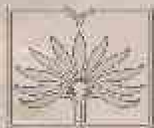


تقطیر

[illegible]

و یکنوع محلول الکلی است که اسپیس مینامند اما چون این چند قسم دوا طرز مخصوص در ساختن آنها نیست ولی
محلولات عصاره و قاعده تبخیر آنها خالی از تفصیل نیستند و چون فواید کلی دارند باید در ساختن آنها دقت کرد
وگاهی این محلولات عصاره ها بواسطه در عصارات نباتات موجودند آنوقت آنها را شیره عصاره گویند وگاهی
این محلولات را باعانت از آب یا مایع دیگر در نبات یا اجزاء نباتی خشک یا تازه بدست آورند اگرچه این
اعمال بنظر بسیار سهل می نماید ولی باید کمال دقت را بجای آورد که در بسیاری از موارد بعلت خلع
خاصیت عصاره شود محلولات عصاره ها نمیتوان تبخیر کرد و با آنها عصاره ساخت ولی با آن محلولات
شربت ها و سرکنگبین ها و سایر ادویه مایعه را میتوان ساخت +

شیره های عصاره - این شیره ها غالبا ماخوذند از اجزاء علفی نباتی و میتوان گفت که تمام آنها از برگها
و ساقهای سبز بدست می آید ترکیب باطنی عمومی آنها میتوان از این سه جزء دانست که عبارتست از
البومین نباتی و ماده عصاره و کلروفیل Chlorophille ، یعنی ماده ملونه اوراق
خواص ماده عصاره و البومین نباتی مشخص است البومین نباتی غالبا در نباتات بدو قسم پیدا شوند
قدری از آنها محلول است و قدری از آن غیر محلول آنچه غیر محلول را حکمای طبیعی بعضی فیبرین نباتی
و بعضی گلوتین نامیده اند اما کلروفیل ماده ایست که موجب لون سبز برگها و ساقها و کلیه های
نباتات است از حیثیت خواص شباهت کلی دارد با سقزها لون آن سبز تیره است ... ولی بواسطه
با حرارت نرم شود بدون ذوب قابل احتراق است ولی سرعت احتراقش از سقزها کمتر است و در آب
غیر محلول و در الکل و اتر و ادهان ثابته و فراره محلول است جوهر گوگرد و جوهر سرکه از احل کند در



قلیاتیات نیز محلول است واگر در محلول الکلی کلروفیل قدری محلول املاح فلزی اضافه کنند و پس از

الوان

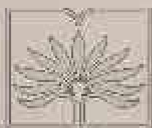
آن اندکی از مواد قلیائی بیفزایند لاکهای سبز مختلف پیدا شود بنابر اختلاف طبیعت نمک فلزی
و جهة بدست آوردن آن اجزاء نباتی را خورد کنند و شیره آنرا بکشند و ثفل را با آب بشویند و پس
از آن الکل اضافه کنند بر آن ثفل محلول الکلی را تبخیر کنند عصاره که باقی میماند عبارتست از
کلروفیل بجهة گرفتن شیره نباتات آنهارا از اجزاء کهنه فاسده پاک کنند و بجهة اخراج غبار آنهارا
بشویند و در پارچه ریخته بسیار حرکت دهند تا خشک شود بعد در هاون مرمر ریخته و با دسته چوبی بکوبند
تا پولپ شود گاهی بواسطه آسیا آنهارا نرم میکنند خاصه در صورتیکه بمقدار زیادی خواهند از آنها
بدست آید خصوصا این قاعده در سویس معمول است جهة گرفتن شیره ترشک و اقطی صغیر و در بعضی

شیره آن

اماکن جهة گرفتن روغن زیت اگر ماده نباتی کم آب باشد و بواسطه فشار جز سطح نبات را تر نکند
پس از کوبیدن باید اندکی آب افزود چنانچه در گرفتن شیره تمام نباتات طایفه لابیه و شیره سابونر
saponaire افزودن آب ناگزیر است و نیز در صورتیکه شیره نبات غلیظ و لزج
و بطئی السیلان باشد باید ١/١٠ آب افزود چنانچه در لسان الثور و سایر نباتات طایفه برازینه
این قاعده معمول است ولی در صورتیکه این شیره را بتنهائی گرفته نشوند و با نباتات ابدار دیگر کوبیده

آن

شوند آب نباتات جهة نباتات کم آب کافی است و وقتی که خوب نباتی را کوبیدند باید بطور شایسته آب
آنهارا گرفت و در فرنگستان تنه و پیچ دارند آن عصیر اول که رو سبز است و اینحالت مرکبست از
البومین و ماده عصاره و املاح و البومین منعقده و قدری کلروتین و کلروفیل و الیاف بسیار دقیق نباتی



بلی

بسیار نادر است که شیره نباتی را به تنهائی استعمال کنند مگر در صورتیکه با این شیره دوای دیگر بسازند

زیرا که غالبا در تنهائی شیره نباتی مکره مریض است و غالبا بطئ الهضم است بهتر آنست که از آنها دارند ته

نشین شود یا صاف کنند ته نشین شدن آنها نیز بندرت نافع است زیرا که شیره های نباتی غالبا سریع

الفساد است و قبل از ترسیب اجزاء غیر محلول فاسد شوند پس صاف کردن آنها بهتر است البومین منعقد

و باقیها
و کلروفیل و الیاف نباتی در روی صافی مانده و اصل ماده دوائی صاف شود و صاف شدن شیرها غالبا طول

کشد زیرا که یک پرده لزج از گلوتن و البومین منعقد شود در سطح صافی بسته میشود و جهة سهولت تصفیه

نباتیه
اندکی شیره را گرم کنند ولی باید ملاحظه کرد که جهة این قاعده را در تصفیه شیرهای بکار نبرند زیرا که آن

مقدار البومین نباتی محلول نیز منعقد میشود و در حین انعقاد با جزء عامل ماده عصاره ترکیب میشود پس

منعقده
خواص آن عصاره زایل میشود ولی گاهی این عمل لازم است در میانه عصیرات مائی متعددی از آنها

به نباتات معطره و خاصیت کلیه آنها متعلق است به جوهر فراری مانند نباتات طایفه لابیه و طایفه خاج

شکل در این صورت باید حرارت را در میان نیاورد و عصیرات را از صافی گذرانند زیرا که علاوه انجماد

البومین اتلاف جوهر فرار نیز دست دهد و اگر حسب اتفاق اعانت حرارت در تصفیه این قسم عصیرات

وجوب پیدا کند باید که آنها را در قرع یا ریخته دهان قرع را از پوست آهو بپوشانند و با سوزن چند سوراخ

کوچک در آنها کنند و چند نوبت القرع را در آب جوشش فرو برند و بر دارند تا البومین آن منعقد

صاف
شود و قبل از صاف کردن گذارند بکلی صاف شود گاهی در عصیرات اندکی مصوغات داخل کنند تا

اعانت بر تصفیه آنها کند چنانچه در عصیرات معطره هم آب نارنج ترش بکار میبرند همچنین مشخص



شده است که اگر آب ترشک را منضم کنند با نباتات دیگر که میخواهند آب آنرا بگیرند رنگ آن

عصیرها کمتر شود پس معلوم میشود که مطلقا حامضات یا البومین نباتات تولید ماده غیر محلول میکند

که در رسوبات میمانند و غالب آن رسوب مرکب است از املاح آهکی محلول اند و با بعضی حامضات

از قبیل اسید اکسالیک تولید املاح غیر محلول میکنند و نباید غفلت کرد از اینکه نباتاتیکه آب ترشش

دارند در ماشینهای چوبی کوبید زیرا که با ظروف مسی سم و با ظروف آهنی فاسد میشوند عصیرات

نباتی بسیار سریع الفساد بجز عصیر مارچوبه که مدتی میتواند از هر حیثی محفوظ بماند

زیرا که غالب نباتات دارای املاح آهکی

مس

محلول مائی مواد عصاره — در اثر آب و مواد عصاره نباتات میتوان سه گونه عمل است پیدا نمود

اولا آنکه ماده عصاره بکلی بواسطه آب تنها میماند ثانیا آنکه ماده عصاره با ماده خشبی ممزوج میشود

ثالثا آنکه مواد مختلف الانحلال با ماده خشبی مرکب میشوند اگر اصل ماده مرکب باشد تقریبا از عصاره

خالص عمل بسیار سهل است و همینقدر منجم را در روی پرده ریخته آن پرده را در سطح آب قرار دهند

خواه با اعانت حرارت یا بدون آن مانند رب سوس و کاشو cachou

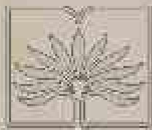
و اگر ماده عصاره در الیاف نباتی محبوس میشد که ور داشتیم که اینگونه نباتات در وقتی که تازه است

میتوان عصیر آنرا گرفت ولی اگر نباتات خشک شده باشد نیز با اعانت آب میتوان آن الیاف را

نرم کرد و مثل آنکه نبات تازه بود عمل نمود و غالبا آنرا با نباتات بچندین قسم مجاور میکنند یا میخیسانند

یا دم میکنند یا میجوشانند و غالبا این اعمال را در وقت تازه بودن نبات میتوان جاری کرد

و خیسانیدن مطابق دستور العمل مؤلفین معاصر بسیار ترجیح دارد زیرا که بواسطه خیس عصیر آنرا



تجزیه

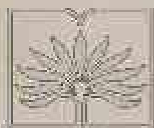
میتوان بحالت تازه گی معاودت داد مگر در صورتیکه جزء نباتی غبار شده باشد در آنصورت آب سرد بکلی
بعنف در آنها نفوذ کند و غالبا قبل از تکمیل نفوذ تجزیه پوست دهد و در نباتات تازه خیسانیدن از جوشانیدن
از رش کرات زیرا که بعلت طول زمان مجاورت انقلاب در ماده عصاره پیدا شود اما دم کردن طریقه ایست
که همیشه بر آن میتوان عمل نمود زیرا که آب بواسطه انفیل بسرعت و سهولت در ماده عصاره نفوذ کند خواه
نباتات خشک باشند یا تازه علاوه بر اینها تغییری که در آنها وارد می آورد جزئی است و البومین را منعقد میکند
و مطلقا مایه که از آنها حاصل میشود معطرتر و خوش طعم تر است از آنچه از خیسانیدن حاصل میشود و پس
از تبخیر عصاره که از آنها باقی میماند مقدارش بیشتر است غالبا گلها و اوراق خشک شده و ریشه های
آردی که مواد صمغی یا عصاره دارند و مطلق موادی که دارای اجزاء فراره اند و آن اجزاء در آب حل میشود
در جمیع این اعمال دم ترجیح بر سایر اعمال دارد. اما جوشانیدن بسیار معمول است در مواد سنگین و سخت
که آب در آنها بعسرت نفوذ میکند و دارای مواد ثابته اند و زمان جوشش را بنا بر سختی و سرعت و بطوء
نفوذ آب در آن مواد قصیر یا طویل کنند ولی حتی الامکان باید طول نکشد زیرا که مواد عصاره فاسد
شوند و علاوه بر اینها مقدار عصاره کمتر بدست آید زیرا که قدری از ماده عصاره با ماده خشبی مرکب شود
و گاه باشد که این اعمال را بواسطه لیکسیویاسیون [illegible]
جاری کنند هر وقت که بخواهند محلول یا تیسان غلیظ باشد این عمل را بر دم و خیس ترجیح دهند
شرح انفیل در فصل خود ذکر شده و وقتی که بخواهند ماده خشبی در اجزاء نباتی مواد مختلف الانحلال چندی باشد
شود که خواهند بعضی از آنها را جزء ماده عصاره محلول نکنند در این صورت باید مطابق تجربیات



عمل کرد مجمل است که یکی از این سه حالت روی دهد اولاً آنکه ماده معموله با دوامی باشد ثانیاً آنکه یک ماده مضری در آن باشد که خواهند حل نشود ثالثاً آنکه ماده نافعه غیر محلولی داشته باشد در صورت اول که ماده معموله با دوامی باشد باشد و جزء دوائی آن غیر از نشاسته باشد باید قسمی عمل نمود که مایه حل نشاسته شود در این صورت خیسانیدن بر سایر اعمال ترجیح دارد و باید بقسمی جسم منظور را قطعه قطعه و خورد نمود که عمل سریع شود و گرنه باید دم گذاشت غالباً در ریشهای نشاسته دم تریخ شود منعقد تر است و هرگز سبب انقلاب نشود و حال آنکه چون زمان خیس متمادی است غالباً انقلابی پیدا شود خاصه در تابستان اگر ریشهای نشاسته دار را جوشانند مایع محصول که رد و غلیظ شود ولی اگر ریشه درست باشد و عمل غلیان متمادی نشود این منفعت کمتر است زیرا که نشاسته در بافتهای نباتی محبوس میماند و جز مواد محلوله از ریشه خارج نشود ولی عیب جوشش آنست که بعضی اجزاء نباتی را فاسد میکند و یا بعضی از آنها را با ماده خشبی مرکب مینماید در صورت ثانی که بعضی نباتات دارای ماده مضره باشند چون شسته که فائده در حل نکردن آنها باشد مانند اصل سوس که دارای دهن تندیست و فلوس که قشرش دارای ماده مغص است و خاصیتش ضد مؤثر فلوس است و شرکر که دارای سفر است و باید اجزاء مذکوره جزو دوا نشود در این اعمال جز خیسانیدن عمل دیگر جایز نیست گاهی بعضی از ادویه دارای دهن فرار تلخ باشند ولی چون آشنید که ماده دوائی تعلق بآنها ندارد چنانچه بعضی از ادویه از قبیل بابونج و افسنتین و پوست نارنج و لیمو دارای دهن فرار و ماده تلخ مقویه قاطع الحمی است که بواسطه جوشش دهن فرار آنها را تصعید کنند و جز ماده تلخ باقی نگذارند در صورت ثالث که ماده عامله دوائی نباتی غیر محلول باشد و در محلولات مائی مواد حصاره

منفعت

فرز



یافت نشود مگر بالعرض بواسطه ماده دیگر باید که اجزاء آن را مدتی جوشانند مانند قرمز سنگیک که در پوست
کنه کنه غیر محلول است و همچنین سقز چوب لعاک که در این دو ماده جز همه غلیان متمادی چاره نیست
و این قواعد مذکوره کلیه اند و میتوانند در امثله مذکوره و سایر موارد دیگر مذکور نداشتیم معمول شوند ولی کاهی
مواقعی پیدا شود که هنوز علم دوا سازی قادر براین نشده که قاعده کلیه و دستور العمل مطلقی بدست
دهد در اینصورت باید دوا ساز اجتهاد کند ماده تلخ ریشه کلمب غیر محلول است در آب ولی محض — مثلا
خیس بالعرض حل شود زیرا که در خود نباتات ماده صمغیه یا جامده ایست که معین بر انحلال شود و نیز سقز و همچنین — آن
قرار و منه در آب حل شوند بواسطه ماده صمغی و عصاره و روغن هستند چونکه چنین دارای ترکیبات قوامه اند که — ترکیبه
بواسطه مجاورت آب تبدیل شونده و جسم مرکب مختلف یکی محلول و دیگری غیر محلول ولی مقدار کثیری از
ماده غیر محلول را نیز بخود حل کرده و غالبا در ذکر عصارات مخصوص اگر ارادی جز قاعده کلیه باشد مذکور
میدارند مثلا ریشه کلمب بواسطه دم کردن در آب ماده تلخی میدهد که مقوی بسیار نافعی است ولی محض
آن در اسهالات مزمنه مضرات ماده لعابی نشاسته که غلبه دارد براین ماده تلخ در صورتیکه او را
بجوشانند موجب تسکین شده عمل ماده تلخ نشود و در آن صورت بسیار مؤثر و نافع تر است و نیز لیکن — و همچنین
ایسلاند بواسطه دم گذاشتن بشرطی سبب تلخ ولی اگر بجوشانند جز لعابی آن حل شود و دوا
ترکیبش بیشتر گردد و اگر اول دم کنند و بعد بجوشانند ولی آب اول را بریزند آن مایع ثانی خالی
از تلخی است ولعابیت صرف دارد از این امثله کثیرات چنانچه ایپکاکوانا سابق براین در اسهالات
مزمنه شهرت کلی داشت خاصیتش حکما در طبوخ آن بوده مختصر اینکه این نکات تعیینش با طبیب است



وطبیب حاذق باید بملاحظه مرض و دوا طرز عمل نسخه را کند جمیع اعمالی که ذکر کردیم در ادویه بکار برده ها مختلفان
بسته بماده عصاره باشد ولی آشنا بالصورت تیزن یا آپزن یا ساختن ادویه مرکبه دیگر و الکل نیز گاهی در اغلب
مواد عصاره نباتات معمول است ولی چون ماده عصاره حل نشود دیگر در الکل ضعیف همیشه الکل ۸۵ درجه استعمال
میکنند و غالبا در ساختن تعفینات الکلی اجزاء دوائی را در آن بخیسانند و اگر منظور ساختن عصارها باشد
خیسانیدن و لیکسیویاسیون هر دو معمول است شراب و سرکه نیز در اغلب مواد عصاره معمول است
و چون این دو ماده خود سریع الفساد و متغیراند ناچار در حرارت متعارفی باید عمل کرد +

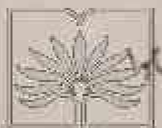
عصارات — آنچه میتوان بر مطلق عصارات عنوان کرد آنست که عصارات عبارتند از اجتماع ذرات
مواد عصاره که بواسطه طبخ یا دم یا تبخیر شود غلیظ یا جامد شده اند ولی چون مواد اصلی آنها در طرز ساختن
استخراج آنها و ماده حلال آنها مختلف میشود طبیعت عصارات نیز مختلف است و در طرز ساختن
آنها نیز قواعد مختلف است ولی مطلقا باید دانست که محلول مائی یا الکلی یا اتری ماده عصاره پیدا شده
جهة ساختن عصاره در تبخیر قواعد علی ای حال دستور العمل کلی است و معلوم شده است که در هنگام
تبخیر ماده عصاره مایل بتجزیه شدن است و غالبا جذب اکسیژن هوا کنند خاصه در صورتیکه آنرا
بجوشانند و بیشتر اینحالت بروز کند در هنگامیکه مواد منظور مدتی در روی آتش باشند و قاعده کلیه آنست
که حتی الامکان نزدیک به نقطه غلیان نرسد اگرچه زمان عمل متمادی تر میشود ولی کثرت حرارت موجب
تجزیه ماده عصاره میگردد و غالبا درجه حرارت مرتفع تر از ۱۰۰ درجه مواد عصاره تجزیه میشوند
و غالبا این گونه فساد ماده عصاره باعث بطوء انحلال آن میشود و یک رسوبی پیدا شود که آنرا

و بیکدیگر پیوسته اند و ماده کامل آنها عصیر نباتی



عصاره اکسیژنی یا اپوتن نامند و علاوه بر اینها تبخیر سبب تصاعد مواد معطره است و در بعض
نباتات معطره اینعمل بسیار مشکل است ولی غالبا چون در این گونه عصارات جز ماده معطره ماده عامل دیگر است
که آن ماده عامل دوائی است میتوان چشم از عطر آن پوشید چنانچه در سنبل الطیب ماده عامل مستقر
آن است و در ریشه نبات طایفه چتری که معطر اند ماده دوائی در یک نوع روغن ثابتی است مستقر
مانند پس هرچه در او نمان فراره موجب منفعت میشود در استخراج عصارات مایه منفعت است
و مطلقا باید دانست که عصارات غالبا جزء عطریشان خالی میشود + قاعده کلیه آنست
که حتی الامکان مانع از فساد عصیر نباتی شوند و بطور شایسته غلیظش کنند و تبخیر آنها را در
حرارت پستی قرار دهند و بقدر قوه تعجیل در تبخیر آنها نمایند بدترین قواعد قاعده قدیم است که با
آتش بلا واسطه و حرارت غلیان عصاره را بقوام میآورند به این طریق عصارات فاسده
منفعت بدست می آید و خواص آنها بهیچوجه شبیه به عصیر اصلی نبود بهترین قواعد آنست که در
حمام مری عصیر را گرم کنند و علی الاتصال بهم زنند ظرف مخصوصی که بجهة اینعمل استعمال
میکنند پاتیلی است از مس که در درون آن پاتیل قلعی یا مس قلع اندوده بخوبی جاری میگردد
در پاتیل اول آب ریزند و در پاتیل ثانی مایع منظور را و در کنار آن یک منفذ کوچکی است جهة خروج
بخار آب ابراجوش آورند مایع منظور گرم شود علی الاتصال بهم زنند تا قوام عصاره سریع تر
شود این قاعده بسیار با فایده است و قوام عصاره سریع و فساد آن نادر است ولی چون
دواساز باید چندین ساعت علی الاتصال مشغول بهم زدن باشد خسته میشود در دا

خانهای بزرگ خاصه دواخانه مرکزی پاریس قطعات چوب در محلول مائی عصارات
بریزند و آن چوبها را بواسطه اسباب مخصوص متصل در حرکت آورند این قاعده جهت تخمیر
فوری عصارات بهترین قواعد است ولی نیز تولید اجسام غیر محلول میشود نه آنست که
فسادی در مایع پیدا میشود بلکه فقدان رطوبت مورث ترسیب میگردد زیرا که مایع هلالی در
میان نیست و غالبا آن رسوب حدت و اثر دوائیش بیشتر است چنانچه در گرفتن عصارهٔ
کاپاک رسوبی که پیدا میشود تقریبا سقز خالص است و گویا اثر دوائی آن چوب منحصر بسقز
باشد قاعده دیگر که معمول نیز است ولی بعلت لزوم کثرت مواظبت مطلقش نمیتوان شد
آنست که مایع منظور را در پاتیلی ریزند و در روی آتش ملایمی بریزند و با مرهم کش چوبی متصل
بهم زنند اگرچه این قاعده اسباب مخصوصی لازم ندارد ولی باید مواظبت کلی کرد آتش نباید
تند شود بقسمی که حرارت نزدیک بدرجه غلیان برسد و نباید که ته نشین شود که بوی
خشکی پیدا کند لهذا مایع الانفعال باید بهم زنند چون حرارت باید کم باشد غالبا بواسطه
حیله جزئی از مواظبت میتوان کاست به این طریق که ظرف بزرگی را در روی منقل کوچکی
گذارند برزلیوس صاحب عصارات را در دیگ ثانی قرع و انبیق مس بحرارت غلیان
قوام می آورد چون مجاورت هوا صورت نمیگیرد و مایع الانفعال ماده عصیر احاطه شده است
از بخار آب غالبا فسادی پیدا نمیشود این قاعده اسهل و انفع است ولی در غالب
مواد عصاره این قاعده جاری نباید شود زیرا که غلیان موجب ترسیب است نه مجاورت



هوا علاوه براینها اجزائی که متصل است باطراف ظروف حرارت بیشتری می‌بینند و فاسد می‌شود عصاره را ازآن — و بعضی

به طریق دیگر بند در بشقابها پرده نازکی از عصیر منظور ریخته در گرم خانه که از ۳۶ تا ۴۵ درجه حرارت

داشته باشد گذارند بتدریج بخار شود بهتر آنست که هوای گرمخانه زود بزود عوض شود و راه عبور بخار

آب باز باشد و پرده عصیر منظور بقدری نازک باشد که در یک شبانه روز تا ۳۶ ساعت تواند خشکید

و این قاعده موجب فساد عصاره نشود و عصاره که از آن بوجود می‌آید نیز سریع الفساد است عیب — و لـ

اول از نازک شدن پرده عصیر رفع میشود عیب ثانی در صورتیکه عصارات را در ظروف دهان بسته محکم

نگاه دارند تحقق نشود این قاعده غالبا در عصیر نباتات تازه و گرفتن عصارات خشک معمول است

در عصیر نباتات تازه باید درجه قوام را بخشکی رسانند پس از بیرون آوردن بشقابها از گرمخانه — خانه

کافی عصاره جذب رطوبت هوا نماید و کندن آن از بشقاب آسان شود اما در گرفتن عصارات

خشک اول مایعات عصیره را بغلظت شربتها با قواعد متعارفی قوام آورند و بعد در بشقابهای چینی

بشکل پرده نازکی بگسترانند و در گرمخانه گذارند یا در جائیکه هوایش بسیار خشک باشد پس از خشکیدن

باچاقو آنها را از بشقاب بکنند غالبا بشکل فلس باشند و به ویرزند لهذا باید اطراف بشقابها

کاغذ سفید گذارد تا تلف نشوند بعضی دوا سازها عصاره غلیظ را در روی ورقه طلق کشند و پس

از خشک شدن طلق را بشکنند عصاره بسهولت کنده شود مدتی است که عصارات خود

از نباتات را بواسطه خلاء بدون اعانت حرارت بدست می‌آورند ولی در صورتیکه خواسته باشند

تجزیه شیمیائی و گرنه اسباب پنوماتیک جهة اعمال دوا سازی معمول نمیتوانند شد لهذا اسباب — کنند



مخصوصی که شبیه است باسباب شربت پزی بکار میبرند این اسباب مرکبست از دو جزء یکی ظرفی است

که محلول عصاره را در آن میریزند و دیگری ظرفی است که نتیجه تبخیر را در آن جمع میکنند اول در تمام اسباب

بخار آب وارد کنند تا هوای آن خارج شود و بخار آب قایم مقام آن هوا گردد پس از آن اسباب را بسته

سازند و سرد کنند بخار آب میعان یابد و خلاء متحقق شود پس از آن باید ظرفی که حاوی مایع

منظور است گرم گردد و بالعکس ظرفی که بجای قابله است سرد نمود در این صورت تبخیر بدون مجاورت

هوا پیدا شود و چون فشار بسطح مایع بسیار کم است و از نجع باشش سانتیمتر بیشتر نیست درجه

حرارت از ۵۰ تجاوز نکند وقتی که عصاره را بمقدار زیاد بسازند و اسباب مخصوصی استعمال کنند

که بواسطه تلمبه جذبه تخلخل کلی در هوا و بخار آب مجاور سطح مایع پیدا شود ولی چون قیمت این اسبابها

زیاد است نادر است که دواساز تحمل این مخارج کند در دواخانهای بسیار بزرگ فرنگستان اسبابهای

مخصوص است که محض قوام عصاره است و ذکر آنها لزومی ندارد +

قوام عصارات — غالبا عصارات را مانند خمیر نرمی قوام آورند و در حین پختن عصاره قدری از

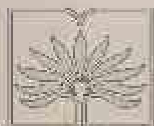
آن را سرد کنند بخصوص در وقتی که پرده بشره مانند در سطح آنها ببندد و باید پس از سرد شدن بواسطه

لمس دست آن بچسبد و یا آنکه قدری از آن را در روی کاغذ بی لعاب بریزند از آن نفوذ نکند. بعضی عصاره‌ها را

کمتر طبخ دهند مانند عصاره کرز و برخی را بقوام خمیره حبوبات رسانند مانند عصاره افیون برخی دیگر را

بشکل یبس نکانند؟ ولی چون غالب آنها طالب و جاذب رطوبتند لهذا پس از چند نوبت که دهان ظرف عصاره را

باز کردند بواسطه رطوبت هوا سختی پیدا میکنند که از ظرف بکمال اشکال بیرون میآید و علاوه بر آنها



در هنگام عبور از حالت تری بحالت خشک اجزاء عصارات در یکدیگر فعل و انفعال میکنند و تولید مواد غیر محلوله میشود چنانچه در عصاره پوست کنه کهوبی خایان [?] است و عصاره راتانیا نیز از این قبیل است گاهی عصارات دارای املاح و سقزها میباشند و هر قدر در خوب ساختن آنها دقت کنند و از آن میشوند بسیار مشکل است که آن و انهارا از طرف کرد بجهة اینکه آن و انهار بیشتر نشود باید آب مقطر یا آب باران بکار برد گاهی سبب ... شدن تفریق اجزای سقزی عصاره است جهة رفع این نزدیک باتمام عمل عصاره آن چند قاشق الکل ۵۶ درجه بر آن افزایند اجزایش متحد و فسادش کمتر خواهد بود غالبا عصارات جاذب الرطوبه هوا اند یا بواسطه خود ماده نباتی است یا بواسطه نمک جاذب الرطوبه مخلوط بر آن است لهذا باید آنهارا در ظرف دهان بسته و مواضع خشک نگاه داشت دیگر آنهارا باز دید نمود که فاسد نشوند غالبا آنهارا در ظروف چینی نگاه دارند ولی بیشتر آنها فاسد میشوند خواه بواسطه جذب رطوبت و خواه بواسطه تولید حیوانات ذره بینی بهتر آنست که دهان الظروف را با چوب پنبه و ورق قلع مضبوط کرد در گرفتن عصارات قاعده کلیه نیست باید دواساز از ترکیب باطنی ادویه مستحضر باشد و اجتهاد کند در اینکه آیا باید شیره نباتات را کشید یا آنهار المجاور آب و الکل و اثر نمود تفصیل و ترتیب اقسام عصارات را بیان کنیم

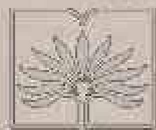
و ایمن جذب

عصارات ماخوذه از شیره میوجات — عصارات میوه جات را غالبا رب **مینامند** میوه جات ابدار را غالبا در ساختن عصارات بکار میبرند زیرا که اگر خواسته باشند با خشک آنها عصاره بسازند بعلت کثرت رطوبتی که در آنهاست غالبا قبل از خشک شدن فاسد میشوند بجهة



بعضی میوه جات که باید اندکی منقلب شوند مانند آلوی سیاه که اگر خشک باشد بسیار مشکل است که
بدون فساد عصاره از آن گرفت بجهة ساختن رب ها شیره میوه جات را میگیرند و از پارچه صافی میکنند
و قوام میآورند تا بغلظت عسل شود و بهمین طریق است که رب کرزل و بلادن و انگور و اقطی و پوست سبز
گردو و امثال اینها را میسازند پس از اینکه شیره انگور را قوام آوردند گذارند قدری بماند تا مقدار کثیری از طرطر
آن متبلور شود و طعم ترشش آن زایل شود گاهی قبل از گرفتن شیره میوه را گذارند با پوست اندکی منقلب شود
چنانچه در فصل آلو خواهیم دید پس از اینکه شیره آن میوه منقلب شد آن را افشرند و آب آن را بغلظت عصاره
قوام آورند بعضی دواسازان اندک قندی ضمیمه اینها میکنند ولی در این صورت غالبا مانند رب
جزء اغذیه اند نه ادویه +

عصاره ماخوذه از شیره نباتات — عصاراتیکه از شیره برگ و ساق تازه نباتات ماخوذند در طب
بسیار معمولند و از سایر اقسام عصارات معتبرترند زیرا که بواسطه فشردن آنچه از نباتات خارج
میشود تغییری در ترکیب طبیعتشان پیدا نمیشود اگر با دقت آن را قوام آورند جزء دوائی بهمان حالتی که در
نباتات موجود بوده باقی میماند این قاعده معلوم است که تعلق میگیرد به نباتات آبدار و اسهل قواعد است
که شیره را بواسطه سحق صلابه و فشار از نباتات خارج کنند و از پارچه صافی بگذرانند و بردهای بزرگ
که منفذی از آن سازند و در اشتقابها بگسترانند و گذارند در گرم خانه بخشکد درجه حرارت باید از ۳۰ الی
۴۵ باشد عصاره که بدین نحو ساخته میشود بوی نباتی را دارد و اجزاء دوائیش بهیچوجه
تغییر نکرده و مدتی محفوظ میماند در صورتیکه دهان ظرفش بسته باشد بدینطریق است که عصاره



شوکران و بلادونه و بذر البنج و داتوره و کاهوی جبلی و کاهوی بستانی و الکینت

و امثال آنهارا میسازند و قاعده دیگر آنست که شیره نباترا صاف نکرده یعنی ته نشین نشده را از صافی

نازکی بگذرانند و جوشش آورند و مجدد آنرا از پارچه پشمی صاف کنند و آن پارچهای سبزی که در

روی صافی میماند نگاهدارند و شیره مصفی را بغلظت عسل بقوام آورند و مواد سبزی که در روی صافی

بود میفزایند و این گونه عصاره جزء دوائیش مانند اصل نبات نیست و بواسطه حرارت تغییر پیدا کرده و

قوتش بقدر قسم اول نیست غالبا شیره نبات را میگیرند و صاف میکنند و بغلظت عصاره قوام می

آورند اینگونه عصاره را عصاره بی آب گویند و غالب آنها کلروفیل ندارد و آنست که کلروفیل عملی در

مواد دوائی داشته باشد که فقدان آن موجب ضعف عصاره شود بلکه البومین نیز وجودش لزومی ندارد

ضرر اینعمل آنست که در حین انعقاد البومین قدری از ماده عصاره را با خود در میکند این قاعده بیشتر

در عصاره کاسنی و شبدر آبی و کرفس آبی و گل لاله و شاتره و امثال آنها معمول است و مطلقا

میتوان گفت که در جمیع عصاره نباتات ابدار این قاعده بسهولت مجری داشت ✦

عصاره اینکه ماده ملاث آن مایعیت — ملاحظه کردیم که عصیر نباتات تازه جهة ساختن عصاره

ترجیح دارد بر اینکه خشک آن نبات را بواسطه آب در ساختن عصاره استعمال کنند در صورتیکه

نبات ابدار و ضخیم باشد ولی اگر نبات کم آب و کم گوشت باشد باید دانست که این قاعده

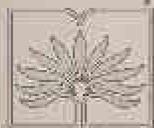
مرجح است یا نیست و آیا پس از خشکیدن در اجزاء نباتی تغییری پیدا میشود و افزودن آب ماده

عصاره را بطور شایسته حل میکند مثل اینکه در نباتات تازه بود یا نه این مسئله هنوز معلوم نشده



سیم آنکه خشکانیدن نبات باعث تصعید مواد فراره آنست و مطلق در عصارات مواد فراره
بی خاصیت اند زیرا که در حین قوام محققاً تصعید میشوند ثانیاً آنکه البومین نباتی اندکی منعقد میشود
زیرا که در روی نبات خشک ریخته آن محلول هرگز بقدر عصیر نبات تازه در البومین نمیدهد ثالثاً آب
آنکه بواسطه خشک شدن ماده لعاب کم شود اگرچه این مسئله بکلی ثابت نیست ولی مطلقاً دواسازان
برآنند که نبات لعاب پس از خشک شدن با آب عصاره میدهند که لعابیتش کمتر است مانند گل گاوزبان
رابعاً آنکه تلون مواد عصاره در حین خشکانیدن نبات تغییری پیدا کرده و غالباً عصاراتیکه بواسطه آب
و نبات خشک میسازند رنگین تر از عصاراتیکه با عصیر نبات تازه ساخته شده باشند و آنچه محقق است
در ساختن این عصارات این قاعده بیشتر معمول و استعمال میشود زیرا که غالباً نباتات در بازار
خشک شده شان بدست می آید و بسیاری از نباتات آبدار و شحیم نیستند عصاراتیکه با آب میسازند با آب
سرد یا دم یا جوشش لازم دارند در هر حال باید حتی الامکان محلول غلیظ باشند تا قوام سریع شود و فساد
کمتر پیدا شود غالباً آنچه استعمال میکنند اقلاً ۲۵ درجه حرارت باید داشته باشد و بواسطه لیکسیویاسیون
محلول را غلیظ میکنند چنین است که عصاره افسنتین و اکیث و گاوزبان و شوکران و بلادانه و دیژیتال
و زرالنیخ و تاتوره و گل بابونه و بومادران و ریشه [illegible] و پوست بید و پوست بلوط و پوست ریشه انار
و فلوس را میسازند و گاه میشود که ماده محلول در آب گرمی که در نباتات است و دواسازان میخواهند آن ماده
جزو عصاره شود در اینصورت ناچار آب سرد لازم است به نظر بین است که عصاره جعفری و شیرین بیان
و راتانیا و شنبلیله و پوست کندکنه خاکستری و سنامکی و ریشه بار [illegible] و راسن و ریوند چینی و افیون
تمرکز

دم



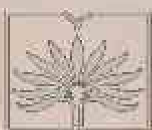
و صبر زرد و را سازند +

عصارات الکلی - وقتی که خواسته باشند بواسطه الکل عصاره گیرند ماده منظوره را کوبیده مجاور الکل نمایند مدت و طریقه مجاورت مختلف میشود باختلاف ماهیت آن جسم چنانچه در عنصل و زعفران و ازاراقی و بزرالبنج و بلادانه و ماتوره مدت مجاورت بسیار قصیر است در بعضی مواد الکلیسو ... معمول است که ماده را در استوانه ریزند و دهان آنرا تا روز بعد ببندند و بایستی برابر وزن آن الکل تازه و پس از آنکه الکل خوب نفوذ کرد آب اضافه کنند تا ماده عصاره الکلی خارج شود و باید کمتر از حاصل جمیع الکلها محلول عصاره گرفت زیرا که در آخر عمل همیشه آب نمودار میشود غالبا جهة التقاط بدین معنی که رسندن مایعات بواسطه قطرات مایع آخر پس از آنکه محلول الکلی عصاره را تقطیر میکنند و الکل آنرا میگیرند و بعد از آن عمل تبخیر بانجام میرسانند فضیلت الکل در عصارات غالبا بواسطه آنست که بیشتر اعمال در ظروف مسدود و عدم مجاورت هوا جاری میشوند و علاوه براینها درجه حرارت هرگز بنقطه غلیان آب نمیرسد و پس از تقطیر الکل مقدار قلیلی رطوبت باقی است که با مجاورت هوا تبخیر میکنند مختصر آنکه جمیع اسبابی که موجب فساد عصاراتند در عصاره الکلی اضعاف آن کمتر است وقتی که ماده دوائی دارای اجزاء محلوله در آب و اجزاء محلوله در الکل باشد الکل ابدا استعمال کنند و غالبا الکل ۵۶ درجه است این قاعده بیشتر معمول است در ادویه که هم مواد عصاره و هم سقز و هم رزین قرار داشته باشند مانند سنبل الطیب و جلب و کیاک و پوست کنه کنه و ریوند چینی و خربق سیاه و محاض و امثال آنها و غالبا اینگونه عصارات الکلی خوشتر بیش از عصارات مائی است ولی در نسخه نباید ترجیح داد عصاره الکلی را از عصاره مائی آنچه

کردن ماده منظور را با نصف الکل معمول ... نفوذ آن ... در ... از نو ... کرده ...

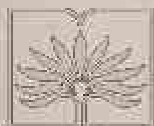
از بزرخ

بدلت آورند جهة صرفه در عدم ماده این محلول ...



در دستورالعمل دولتی دواخانهٔ پاریس عصارهٔ الکلی نوشته‌اند عبارتست از عصارهٔ عشقه و پوست کنه کنه
و چوب کیاک و ریوند و ریشهٔ خربق سیاه و جلب و سنبل الطیب و چوب salsepareille
و امثال آنها چنانچه در فصل مخصوص هر یک از این ادویه ذکر خواهد شد و غالبا متعلق میشود بهمین عصارات
مصنوع سفری که میخواهند تصفیه کنند و بواسطه های متفاوت شوانشته اند باصطلاح دواسازی آنها را
بطور اشکلی کرند آنها را خیکوب میکنند و در حمام مری با الکل ۵۶ درجه مجاور میکنند و از پارچه صافی
میگذرانند و بجای که محلول شده الکل افزایند و مجددا از صافی بگذرانند و بواسطه تبخیر مصنوع سفری
قوام اصلی خود را دهند و هر وقت که جزء دوائی ماده در الکل محلول باشد و در آب نتوانند حل شد در ساختن
عصارهٔ آن نیز باید ترجیح بعصارهٔ الکلی داد خاصه درصورتیکه آن دوا دارای اجزاء غیر عامل باشند و آب
حل آنها کند و الکل در آنها اثر نداشته باشد از این بابت است که عصارهٔ ذراریح و کوکنار و اوراق
و حنظل و زعفران و تخم بلادانه و بزر البنج و تاتوره را با الکل سازند و نیز عصارهٔ سورنجان و اپیکا و پوست
ریشهٔ انار و گل نرگس و برگ دیژیتال و اکونیت و شوکران و بلادانه و [illegible] بزر البنج و برگ
تاتوره را با الکل سازند و در این عصارات اخیر سبب ترجیح الکل معین نیست زیرا که آنچه بر دوا
سازان محقق شده است اجزاء عامل این نباتات خصوصا با الکل مناسبتی ندارند و بعضی جزئی خاصیتی دیده اند
چنانچه در اپیکا ماده قیء بیشتر در الکل حل میشود و در گل نرگس polygal
بعلت [illegible] حل آسان تر است و در نباتات حریفه مخدره که متعلق بطایفه سلانه بواسطه تجربت معلوم
شده که با الکل عصارشان قوی تر و سبز خوش رنگ میشود الکل چون مواد البومینی نباتات را از آب

بگیرد



میکنند و چون البومین محلول نمیشود آن جسم را ادویه غیر مؤثر است خاصیت دوائی این گونه

عصارات بیشتر است ✚

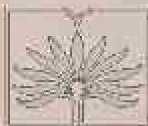
عصارات خلی — آنچه معمول است سرکه مقطر در این گونه عصارات بکار میبرد ولی اکنون عصارات خلی معمول نیستند جز عصیر سرکه افیون قاعده کلی آنست که نبات را در روی تکام مری مشبک قرع و انبیق بریزند و بخار سرکه را از آن عبور دهند تا بوی آن نبات زائل شود آن نبات را گرفته بفشرند و بقوام عصاره تبخیر کنند این قاعده در عصاره شوکران و بلادونه و بزرالبنج و اکنیت و دوسش آتروکاسنی و امثال آن معمول شده است ولی اکنون بکلی این عصارات غیر معمولند ✚

عصارات خمری — این عصاره منحصر بفرد است و آن عصاره افیون است و باید دانست که عصاره خمری علاوه بر ماده دوائی اجزاء شراب را نیز دارد عصاره خربق سیاه را نیز میتوان در عصارات خمری شمرد ولی بواسطه کربنات دو پتاس ترکیب آن از هم میشود ❖

و بنفشه هم

شربتهائیکه با ماده عصاره میزنند — چندین قسم عمل میتوان در ساختن این شربتها جاری کرد ولی بقاعده کلیه که در فصل شربتها ذکر کردیم قناعت کنیم وقتی که باید کرد بهتر آن است که بواسطه بیاض البیض تصفیه نکنند زیرا که در حین انجماد بیاض البیض قدری از مواد دوائی با خود در میکند بهتر این است که هیئت محلول های قند را بواسطه کاغذ مری لب سازند مقدار قند و آب به نسبت ١٩٥ به ١٠٠ در شربت مارچوبه و کرفس آبی و گل لاریا و شکوفه هلو و افسنتین و پوست نارنج این قاعده معمول است وقتی که عصیر نباتات بقدر شایسته غلیظ نباشند هم وزن آنها قند اضافه کنند

و تعالیم



مانند شربت اجاص + ...

شربتهای شیره نباتات — غالباً نباتاتی که ابداً
ونسجم‌اند با شیره آنها شربت سازند و درصورتیکه آن نباتات دارای ماده معطره باشند لازم است
که در ظروف دهان بسته شربت حل سازند و درصورتیکه آن شیره قوامش کافی باشد نیز همین عمل را کنند
شربت گاوزبان و کلم قرمز و کرفس باغی و گل لاریا و شکوفه هلو و امثال آنرا بدین طریق سازند گاهی
بواسطه حرارت عصیر آن نبات را تصفیه میکنند چنانچه در شربت رمانی و شاهتره معمول است +

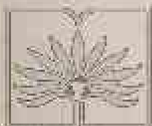
شربتهای عصاره — مکرر عصاره را در ساختن شربت بکار میبرند درصورتیکه اثر دوائیش
بیشتر باشد مانند عصاره بلادانه و بزرالبنج و افیون و یا انکه آن عصاره اثرش بیش از خود دوا است
مانند کوکنار و عشبه و اپیکا و یا انکه آن دوا دارای مواد مختلف الانحلال است در این صورت مقدار

عصاره مع

شربت از عصاره بیشتر معلوم میشود مانند شربت ریتانیا قاعده کلی آنست که حتی الامکان عصاره را
در آب قلیلی حل کنند و از صافی بگذرانند قوام آورند انکی بیش از غلظت شربت بدینطریق است که
شربت بلادانه و بزرالبنج و اپیکا و کوکنار و افیون و عشبه و ناتوره را میسازند +

شربتهای مطبوخ نباتات — غالباً مطبوخ نباتاتی را که حامل اجزاء دوائی اند جهة ساختن شربت
بکار میبرند خاصه درصورتیکه جزء دوائی حل نشود مگر با امتداد غلیان ولی اینگونه شربت متخمر است
بسهولت کهنه گند +

شربتهای تقطیر — این قاعده بخصوصه متداول است در شربتهای نشاسته دار و مطلقاً در موادیکه



بی اعانت حرارت حل نشوند غالباً این شربتها دارای ماده عصاره که باقی البیض غالباً با خود
فرو میکنند میباشند و بهتر آنستکه در تصفیه آنها نکوشند بدین طریق است که عصاره ریوند و ختمی
میسازند +

شربتهای دمی

بیشتر شربتهای گلها را بواسطه دم میسازند و در صورتیکه گل تازه باشد این قاعده ترجیح دارد
و همچنین اگر نبات دارای عطر زیاد باشد بدین طریق است که با گل تازه بابونج و نرگس چمنی
و گل میخک را میسازند و بهمین قاعده با اجزاء خشک افسنتین و پرسیاوشان و دیزتال
و پوست نارنج و حنظلها و پوست لیمو و زنجبیل را میسازند +

ترتیب مواد و دواتی عصاره — مقدار عصارات

تعدادشان بواسطه اختلاف ترکیب نباتات بسیار است ولی عنوان آنها را بچندین رشته
منظم ساخت و آن رشته‌ها عبارتست از عصارات مره و عصارات مسهله و عصارات مختلف
و عصارات ممزوجه با دهن فرار و عصارات تلخ معطره و عصارات ممزوج با سقز و دهن فرار +

اما عصارات تلخ — قشر نباتات مره و پوست درخت شاه بلوط پوست زیتون پوست
پوست ریشه سیب پوست هلو پوست فسرن پوست آنگوتر صادق +

ریشه‌های مره — ریشه‌های کلمب ریشه‌های جنتیانا ریشه کاسیای تلخ ریشه باریرا +

اوراق مره — شبدر آبی تلخم تمام نباتات طایفه کاسنی شاهترج +

عصارات مسهله — فلوس تمر شکوفه هلو سنا کمی برگ فسرن اجاص بری



قشر اقطی ریوند چینی شحم حنظل صبر زرد خربق سیاه +

عصارات مخلطه — دیژیتال عنصل سکاله اساروان نرجس چینی پوست گردو کاهوی متعارفی

عصارات بادامن فرار

کاهوی جبلی گاوزبان زرشک پوست نارون میوه ۲ اقطی گلسرخ زعفران ونیل بزر تمام طایفه چتری +

عصارات تلخ بادامن فرار — لیلاب تمام نباتات طایفه لابیه تمام نباتات طایفه خاج شکل

و تمام نباتات طایفه اوران تیاسه +

عصارات باسفر و دهن فرار — زنبق ریشه نباتات چتری مارچوبه سنبل الطیب شاه پند کز +

اما عصارات تلخ — اینگونه عصارات چون در طب مورد استعمالشان بیشتر است در تحصیل خواص آنها بیشتر دقت کرده اند و از غالب نباتاتیکه دارای این عصاره اند مواد سفیده متبلور بسیار تلخ کشیده اند و معلوم شده است که خاصیت دوائی آن نباتات بسته باین ماده مره است بعضی از این مواد خواص شیمیائی عجیبه دارند و بسیاری از آنها از مواد نباتی ضعیفی میباشند که خواص شیمیائی آنها بخوبی هنوز معلوم نشده زیرا که تاکنون دقت در آنها فائده کلی در اعمال شیمیائی نکرده جمیع مواد عصارات تلخ در خواص شبیه اند و مطلق آنها مقوی مزاج و معده اند و نوبه‌های خفیفه را میتوان با آنها معالجه نمود +

قشرهای مره — قشر بلو نباتی است از طایفه فرانگولاسه و ۲۰ تا ۴۰ نخود آن قاطع حمیات خفیفه است +

قشر فرن — مواد لیست از طایفه رزاسینه قاطع حمی است بمقدار ۲ تا ۴ مثقال +

قشر درخت شاه بلوط — مدتی در قطع حمی مشهور بود الکنون معلوم شده است که چندان اثری ندارد مگر بمقدار زیاد

قشر ورق زیتون — این نبات که از طایفه الیئه است دارای ماده مخصوصی است که الیئین

مانعه

دهند بندرت معمول است +

آن کوستر صادق — قشر این نبات که متعلق است بطایفه روزاسه دارای دهن قرار و سقز داده عصاره و صمغ و ماده مخصوصی است معروف بکوسس باران کرد و عصاره این قشر معمول است در ساختن کرد آنرا بکوبند بدون اینکه چیزی باقی گذارند از ۲۰ نخود الی ۳ مثقال آن قاطع حمی است و از ۲ الی ۵ نخود در دوسنطاریا مفید است جهت ساختن عصاره آن مسحوق آنرا با آبی که ۲۵ درجه حرارت داشته باشد مکرر مجاور کنند و بغلظت عصاره قوام آورند صد جزء پوست ۲۸ جزء عصاره میدهد پس یک ثلث آن عصاره است +

تقریباً

پوست بید — پوست بید و سفیدار قطع حمی میکنند و این پوست ها را بسیار تجزیه کرده اند نزدیک بهیشه بهار در آنها ماده تلخی است معروف بسالسین یعنی جوهر بید در اقسام بیدها و سفیدارها این جوهر یافت میشود +

سالسین — بهترین قواعد ساختن آن این است که پوست بید را در آب بجوشانند و شکفت آهک بر آن افزایند تا جوهر مازوی آن در دشود مایع را صاف کنند و قوام آورند تا بغلظت شربت دهند (؟) تشو مجدد احرارت دهند تا سالسین غیر خالص منعقد شود آب ماده پس از قوام سالسین تمام سالسین غیر خالص را در آب جوش حل کنند و باز غال حیوانی لون از او گرفته در حین جوش صاف نمایند و گذارند منعقد شود بعضی دو ساز آن بقاعده دیگر میسازند سالسین منعقد شکل منشوری کوچک مستقیم الزوایا منعقد میشود گاهی که دانه هایش بسیار خورد باشد شکل صفحه پیدا کنند مرکبات است

در العمل از زنبق [illegible]



از ۲۲ جزء کربن و ۹ هیدروژن و ۱۳ اکسیژن و در عین تبلور ۶ جزء آب با خود نگاه میدارد خالص
آن بیرنگ است با طعمی بسیار تلخ در بالاتر از ۱۵۰ درجه حرارت ذوب میشود ولی آب تبلور را از دست میدهد
و پس از سرد شدن بشکل پارچه تبلوری منجمد شود آب ۱۷ درجه عرصه یک وزن خود از سالیسین
حل کند و در آب جوشش بهر مقداری محلول است در الکل نیز باین اندازه ها حل شود در اتر و ادهان
فراره غیر محلول است در جوهر نمک حل شود بدون فساد پس از تجزیه سالیسین می بندد ولی جوهر شوره
باعث حرارت آنرا تبدیل بکاربرسن لبه غاینه در طب جهت قطع حمیات دائره معمول است قدر
شربت از ۵ الی ۱۰ نخود است بعضی بر آنند که عصاره پوست بید از سالیسین اقوی است و این
عصاره را بقواعد متعارفی بسهولت میتوان ساخت

پوست ریشه سیب پوست غالب طایفه نباتات زراسه قابض است و مانند قابضات و مقویات
و قاطعات تب معمول اند بیشتر آنها دارای یک دهن فرار یا سیمتق هستند که در شکوفه و مغز
هسته یافت شود و بعضی از دواسازان از پوست درخت زردآلو و گلابی و سیب و آلو بالو و آلو
ماده مخصوص متبلوری گرفته اند موسوم به فلوریدزین این ماده طعمی دارد تلخ و بعد عفص بشکل منشورات مربع
و ابریشمی متبلور میشود مرکب است از ۳۲ جزء کربن و ۱۵ جزء هیدروژن و ۱۲ اکسیژن و ۶ جزء
آب پس ترکیب بالطبع شبیه میشود با سالیسین بعلاوه ۲ جزء اکسیژن و از حیثیت بسیاری
از خواص مشابه با سالیسین است و در آب سرد غیر محلول است و در آب جوشش بهر مقداری
تقریبا
حل شود و در الکل بسیار محلول است و در اتر غیر محلول پوست ریشه سیب و فلوریدزین

قابض



قاطع تب اند ولی بندرت استعمال میشوند +

ریشهای تلخ — این ریشها عبارتند از پاریرا و کلمب و کاسیای تلخ و جلشانا + برادا

. *Pareira brava* چند قسم نباتات متعلق بطایفه منیشی رمه

باین اسم در دوا سازی معمول اند بیشتر این نباتات در رنگ دنیا دهنده مستعمل اند پاریرا برادا

در رفع امراض کبدی و قطع حمیات خاصه در امراض آلات بول مدتی بسیار شهرت داشت ولی

اکنون تقریبا متروک است ماده مخصوص در آن یافت شود معروف به پرین که فورمولش $C^{18}H^{21}NO^{3}$

آنچه بیشتر در دوا سازی این ریشها را بکار میبردند بیزن و عصاره و تعفین الکلی آن بود جهة

بیزن ۶ مثقال آنرا در ۲۵ مثقال آب دم میکردند و در امراض مثانه و سایر آلات بول

شهرت تامی داشت مدری است ضعیف و در ینگه دنیا بسیار معمول است ولی در طب

فرنگی اکنون [illegible] است عصاره ریشه و آب با عرق را چندی مجاور کننده و پس از تصفیه مایع

را تبخیر نموده بغلظت عصاره قوام آورند در هر صورت یکمن ریشه عصاره بدست می

آید در تعفین یکجزء ریشه و پنج جزء الکل را ۱۸ روز مجاور میکنند و صاف مینمایند +

ریشه کلمب — این ریشه که نیز متعلق بنبات طایفه منیشی پرمه است دارای جوهر

جوهر مخصوصی است موسوم به کلمبین جهة گرفتن آن عصاره الکلی کلمب را مجاور آب کنند

محلولی برنگ شیر بدست آید چندین نوبت با اثر آنرا بهم زنند از حل کلمبین و ماده دیگر [illegible]

حل کند پس از تبخیر اثر کلمبین متبلور شود جهة تصفیه آن منگل را در وسط کاغذ آب کش گرلینها

که از دو بعضی نه مجدداً در الکل جوش حل کنند صورت دوائی کلمب گردد و محلول مائی و تعفین الکلی و عصاره

آن‌ است این ریشه در کمال سهولت کوبیده میشود چیزی از آن باقی نمی ماند گرد آن جهة تقویت معده از

یک گندم الی یک نخود در اطفال و تا ۱۰ نخود در شبان معمول است از آب در کلمب مختلف میشود باختلاف

درجه حرارت بواسطه خیسانیدن ماده ازته پاده زرد و تحلیل گرفته شود بواسطه دم قدری نشاسته

نیز حل شود ولی اگر ریشه را بجوشانند تمام نشاسته در آب محلول گردد طبیب باید خیسانده و دم آنرا

ترجیح دهد زیرا که از منظور تغییری نمیکنند و دوا مطبوع تر است ولی در دو سنظار با مطبوع ترجیح داد

بعلت لعابیت نشاسته زیرا که نشاسته احاطه میکند بر ماده تلخ و اثر مجاورت آنرا در غشاء مخاطی

امعاء کم میکند اگرچه اصل کلمبین بسیار کم در آب حل میشود و ممکن است که ماده ملونه کلمب با جوهر آن

ترکیبی پیدا کنند که زیادتر انحلال تر از کلمبین خالص جهة ساختن آن تعفین یکجزو ریشه کلمب و ۵ جزء الکل

۵۶ درجه را پانزده روز مجاور نموده از صافی گذرانند و با کاغذ صاف میکنند یکجزء الکل تقریباً

یکخمس ریشه کلمب را جهة عصاره میگیرند ریشه کلمب مقدار منظور و الکل ۵۶ درجه مقدار کافی

ریشه را کوبیده در الکل میریزند و پس از آنکه را بهم زدن و خیس تمام صاف نموده تقطیر کنند تا الکل

تلف شود آنچه در قرع می ماند در حمام مری بغلظت عصاره قوام آورند در صد جزو ریشه

۲۲ جزو عصاره الکلی بدست آید +

کاسیای تلخ — این ریشه که متعلق به نباتی از طایفه روتاسه و خاصیت آن بسته بماده تلخی است

موسوم به کاسین بیش از تمام مواد مذکوره تلخی دارد کاسین متبلور میشود بشکل منشورات متعارفی



بی بو و بی رنگ و بسیار کم محلول در آب و در الکل آن بخوبی حل کنند و بواسطه مازو درد شود مانند شفر

و آب میتواند شد از حیثیت خواص شیمیائی و ترکیب با قلیاش شبیه است بماده تلخ کلمب که فرمولش $C_{20}H_{22}O_{6}$

میباشد بجهة گرفتن جوهر کاسیای تلخ کاسیا را بمقدار ثلث ربع بخار میکنند

و آهک شکفته بر آن میفزایند تا تلخی آن درد شود و صاف نموده حرارت دهند تا خشک شود بعد

الکل ۹۰ درجه افزایند و محلول را مجدداً تبخیر کنند کاسئین تبلور گردد صورت دوائی کاسیا

تیزان و شراب و عصاره آنست این دواء تلخ جهة تقویت و قطع حمی متداول است +

تیزن کاسیا — چوب کاسیای نیمکوب ۴ نخود آب ۴۰۰ مثقال دو ساعت گذارند دم کشد +

عصاره کاسیای — کاسیا مقدار منظور آب مقدار کافی چوب کوبیده آنرا با نصف وزن آن

آب تر کنند و گذارند دو ساعت بماند پس از آن در ظرفی ریخته فشار دهند تا آب آن خارج شود

آن آبرا بغلظت عصاره قوام آورند یکجزء عصاره ۱۵ جزء چوب لازم دارد +

شراب کاسیا — کاسیا ۱ الکل ۵۶ درجه ۱ شراب سفید ۱۵ مطابق معمول مجاور کنند +

جنتیانا — ریشه جنتیانا متعلق بیکی از طایفه نباتات ریشه جنتیانا یکی از ادویه بسیار مفید و تلخ است

طعم آن در تلخی بسیار ضرب المثل است در خواص محرکی است قوی و مقوی قاطع حمی و قاتل دیدان است

صورت دوائی آن بسیار مختلف است مانند گرد و دم و شربت و عصاره و نقعین الکلی ساده و مرکب

بیشتر معمول است ریشه جنتیانا دارای مواد معطره مخصوص و ژان‌تیزنده gentianin

و گلو glee. و ماده دسمه سبز رنگ و قند تبلور ناپذیر و صمغ و اسید پکتیک و مواد



ملونه خرمائی رنگ و بعضی موضعات آلیه دیگر میباشد یکی از دواسازان معروف ماده سریع التصعید

مخصوصی در این نبات یافته که بواسطه آن عرق جنتیانا یک نوع سستی میآورد ولی در سایر صور او در

این ریشه انجلات دیده نشده زیرا که در آن صور مقدار این ماده بسیار کم است ژان تیزن که ماده الیت

ملون و متبلور رنگی دارد زرد کاهی و متبلور میشود بشکل سوزنهای مستطیل بی طعم و بی بو است در حرارت

مرتفعه تجزیه میشود ولی در آن هنگام قدری از آن متصعد میشود و در قابله منعقد گردد آب مقدار قلیلی از

ان حل کند و الکل جوشش قدر معتنا به از آن میتواند حل کند این شربت بسیار تلخ و معطر است و طعم

و بوی آن مایه تشخیص آن است و اگر یکجزو آنرا در صد جزو آب ریزند باز طعم ریشه باقی است و محلول

آن زرد رنگ است و اگر اندک امونیاک بر آن افزایند زرد تیره میشود ۶ مثقال این شربت دارای

۵ نخود ریشه جنتیانا است +

تعفین جنتیانا — جنتیانا ۱ الکل ۵۶ درجه ۵ پانزده روز بخیسانند و از پارچه گذرانیده و با کاغذ صاف

کنند الکل ضعیف تمام ماده تلخ دوائی جنتیانا را حل کند بعضی دواسازان ۴ جزو الکل

بیشتر اضافه نکنند +

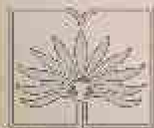
شراب جنتیانا — ریشه جنتیانا ۱ الکل ۵۶ درجه ۲ شراب قرمز ۱۶ +

تعفین مرکب جنتیانا که بجهة امراض خنازیری نافع است — ریشه جنتیانا ۱ کربنات دامونیاک ۱

الکل ۵۶ درجه ۲۴ یکهفته بخیسانند و از پارچه گذرانیده با کاغذ صاف کنند + نسخه دیگر — جنتیانا ۱۲۵

۱۵ نمک قلیا ۶ الکل ۵۶ درجه ۵۰۰ +

ادوات تند



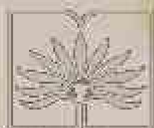
طا

گزویس از روشتن و انهمار این جسم متبلور گردد و در آب نیز بسیار کم حل شود ولی در محلولات قلیائی بخوبی
محلول است و با آنها تولید املاح حقیقی کند که زیبنزت باشند و نمک سود آن زرد و بسیار خوشرنگ بسته
و دانه‌های بسیار منظم دارد و این ماده اسید ژنیک را از ترکیب خود خارج میکند و خاصیت ماده جنطیانا
هنوز چنانچه شاید بظهور نرسیده و آنچه بدست آورده اند شکل مواد عصاره متبلور نباید بر کثیر الانحلال در
آب و الکل و شکل است که خالص از آن بدست آورند اما کلوا آنچه بنظر میآید مخلوط است از موم و روغن و کود شو
و چند ساختن گرد جنطیانا ریشه تازه آن را گرفته و قطعه قطعه کنند و گذارند در گرم خانه خشک شود پس از
مطابق معمول صلایه کنند بقسمی که تقریباً چیز باقی نماند و پس از آنکه سیزده سیر از این ریشه را کوبیده
معلمین تجربه کرده اند که اگر ربع آن را احتیاطاً جزو نگاه کرده باشند باز در آن ربع بواسطه الکل و آب مقدار
کثیر ماده عصاره یافت میشود و سوء سفوف جنطیانا در داخل مانند مقویات از ۱۰ گندم تا ۵ نخود
معمول است **تیزان جنطیانا** ریشه جنطیانا قطعه قطعه ۴۰ نخود آب جوشش دویست مثقال دو ساعت
گذارند دم کشد و پس از آن صاف کنند و آب یکی از انحلالات بسیار مناسب جنطیانا است چنانچه
آب سرد نیز ماده مره و قند و صمغ و اسید پکتیک و ماده خارقه و مقداری از ماده دسمه و سقز آن را حل کند
و آب گرم بطور دم از آتش مشابه آب سرد است ولی مقدار سقز و ماده دسمه او بیشتر است و بواسطه
غلیان مقدار اسید پکتیک و ماده سقز و دسمه خیلی زیاد میشود **عصاره جنطیانا** بهترین قواعد
گرفتن عصاره جنطیانا اینست که ریشه را کوبیده نه بسیار نرم و دو برابر وزن آن آب نیم گرم از آن گینه
و چند ساعت گذارند بخیسد و پس از آن در بالا رفته برده و بفشرند و ثقل آن بقدر اول آب افزوده
مجدداً بفشرند و مایعات را جمع نموده قوام آورند تا بغلظت عصارات نرم شود **شربت جنطیانا** ریشه
جنطیانا ۱ آب جوشش ۱۰ قند مقدار کافی ریشه را نیمه کنند و آب جوشش را روی آن ریزند پس
از آنکه دوازده ساعت دم کشیده در روی صافی ریخته و صاف آن را بگیرند و ثقل آن را در قیه بفشرند



و آب که در آن را اضافه کنند و دو مایع مختلف را بهم منضم نمایند و وزن آن را مشخص کنند و در صد جزو آن صد و نود جزو فقط لفزایند و با حرارت حمام ماریه آن را حل کنند

اوراق



اوراق مره — این اوراق عبارتند از شبدر آبی و تمام طایفه شیکوراسه و بعضی نباتات دیگر و شاهتره +

اما شبدر آبی — برگ این نبات که متعلق است بطایفه ژانسیانه شیره تلخی دارد که بسیار نافع است در تقویت بدن و قتل دیدان و رقت دم +

عصاره شبدر — با شیره صاف کرده تهنشین شده این برگها مطابق معمول عصاره سازند شبدر هر یک سدس وزن خود عصاره میدهد +

شاهتره Farsaleare بسیاری از نباتات طایفه فوماریه باین اسم معمولند و در طب جهة امراض کبدی و امراض جلدی و سوداوی بسیار معمول است و شاهتره نیز ماده مسهله دارد بجهة گرفتن شیره آن آنرا در هاون مرمر کوبیده و فشرده آنرا بدون اعانت حرارت صاف کنند +

تیزان شاهتره — شاهتره خشک ۲۲ آب جوش ۱۰۰ یکساعت گذارند دم کشد و صاف کنند +

شربت شاهتره — شیره شاهتره صعفی قند مطابق معمول شربت کنند و از صافی بگذرانند +

طایفه شیکراسه — غالب این نباتات برگشان دارای شیره شیرمانندی است و مطابق گفته بعضی از معلمین سبب تلخی آن شیره وجود کاهو دلکو است چنانچه تحقیق در کاهو دیده شده است فائده در کاهوی جبلی آب این نبات جهة تقویه بدن و معده مستعمل است مقدار زیاد آن باعث تنبلی و آن ملین بلکه مسهل است برفق اگرچه جزء کاسنی بستانی و پیت مبعد که کاسنی سیاه است

کاهو دلکو



دو قسم دیگر آن بیشتر معمول نیستند ولی در حین ضرورت تمام افراد نباتات شیکرایه میتوانند
بجای یکدیگر استعمال شوند +

کاسنی — برگ و ریشهٔ کاسنی در طب معمولند دوای بسیار نافعی در ضعف معده و تنقیه بدن
در بعضی امراض کبد نیز بسیار منفعت کند ولی در این صورت باید مریض مدتی مداومت کند
برگ کاسنی غالباً مانند تیزن بکار برده شود بهتر آن است که چند برگ تازهٔ آن را تیزن سازند
ولی بیشتر آب کاسنی معمول است و از فرنگستان آب کاسنی را از کاغذ میگذرانند گاهی آب آنرا
با آب بعضی نباتات علفی دیگر مخلوط میکنند خاصه گاوزبان و شاهتره +

عصارهٔ کاسنی — آب کاسنی را بواسطهٔ حرارت تصفیه کنند تا اجزاء آمیخته بآن ته‌نشین شود
و صاف نموده بغلظت عصاره قوام آورند و نیز میتوان از برگ خشک آن عصاره ساخت +

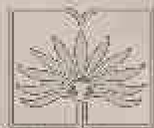
کاسنی سیاه — در خواص بسیار شبیه است بکاسنی بستانی چه در شربت و موارد استعمال
آن یکی است و بتجربه رسیده که ریشهٔ در بهار مادهٔ تلخش بیشتر است ولی در پائیز آبدارتر است
بعضی نباتات طایفهٔ سی‌پارهٔ سفال نیز شیرهٔ تلخی دارند از قبیل قنطوریون و کنگر بوستانی و امثال
آنها معرق و مصلح معده و مقوی باشند ولی از حیثیت تنقیه و تلیین مزاج با طایفهٔ شیکرائه نسبتی
ندارند طبیعت مادهٔ تلخ آنها چنانچه شاید هنوز معروف دواسازان نشده است +

شعب دویم در عصارات مسهله — مواد ذیل که مسهلند خاصیتشان بسته باده عصارهٔ آنها است
در میان آنها ادویه هستند که از مسهلات مشهور و بسیار نافع اند از آنجمله اند فلوس و تمر

بوطه لیکسیو پاسیون

کاسنی بیاه ...

بفوج



باهنر

هندی و شکوفه و بلو و سنای مکی و آلو و قشر افطی و ریوند چینی و شحم حنظل و صبر زرد و خربق سیاه
و مرکو بال و الکاریک و باسباس یعنی حماض +

اما فلوس — متعلق است بطایفه حبوبات و انچه در طب معمول است مغز آن است که فیمابین
دانهای آن واقع شده و مسهلی است برفق وازه ۳ تا ۲۰ مثقال آن در طب معمول است
و در فرنگستان اکنون موارد استعمالش کم است + مغز فلوس حتی الامکان لولهای ضخیم
بادزده نشده تازه فلوس راجدا کنند و با کمال دقت تمام امتداد این لوله را می شکافند
و با چاقو از وسط آن مغز و تخم و طبقات حجرات فلوس را میزاشند این در صورتیست که فلوس
بسیار خشک باشد و اگر چنانچه تازه باشد مغز آنرا چنانچه در فصل قواعد کلیه پولپها ذکر
کردیم خارج میشود میکنند . غالبا فلوس های دست دار را اندکی در آب میخیسانند تا مغز آن
نرم و بزرگ شود قدر شربت مغز فلوس از ۶ تا ۱۲ مثقال است +

مربای فلوس — مغز فلوس شربت بنفشه هر دو را با یکدیگر مخلوط کرده در حمام مری بغلظت
عسل بقوام آورند طبی است بسیار نافع که از ۳ تا ۱۲ مثقال در نزلات نافع است +

نسخه دیگر — مغز فلوس شربت بنفشه قند مسحوق خوب مخلوط نموده در حمام مری بغلظت
قوام آورند و با بهار نارنج معطرش کنند در تبیین شبیه است بنسخه سابق و بعضی از متاخرین
این نسخه را ترجیح دهند و برخی گویند زود ترش میشود +

آب فلوس — فلوس از ۱۳ تا ۲۵ مثقال آب ۲۰۰ مثقال مطابق مذکور فلوس را

تخم میوه



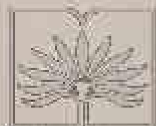
شکافته قطعه قطعه کنند و آب نیم گرم بر آن افزوده و با دقت تمام مغز آنرا آمیخته با آب کنند و از پارچه نازکی گذرانیده معمول دارند ولی نباید هرگز فلوس پوسیده شده زیرا که قشر خارجی آن دارای ماده حریفه قابضه است و باید از آن احتراز کرد +

عصاره فلوس – مغز فلوس را گرفته در آب ممزوج نموده از پارچه پشمی بگذرانند و در حمام ماریه بغلظت عصاره قوام آورند اکنون این عصاره غیر معمول است +

تمر هندی – عبارتست از قشر خارجی و جزء گوشتی یکی از نباتات طایفه حبوبات و موافق تجزیه دارای جوهر لیمو و جوهر طرطره اسید ملیک و نمک طرطر و قند و بر شیم نباتی و نشاسته تمر هندی بطور در طب استعمال میشود غالبا مانند شربتها بمقدار کم آب تمر ترش و مبرد است و بمقدار کثیره مسهل است اثر اسهال بیشتر بروز کند در صورتیکه پولپ تمر را استعمال کنند بمقدار ۶ تا ۱۲ مثقال چنین میدانند که اسهال آن بواسطه طرطیر و حموضات آن است ولی محتمل است که علاوه بر اینها ماده ملینه مخصوصه نیز داشته باشد بجهة گرفتن پولپ آن تمر بازاری را در ظرف چینی ریخته قدری آب بر آن افزوده در روی خاکستر نیم گرم گذارده وقتی که خوب نرم شد بواسطه قواعدی که در پولپ ساختن ذکر کردیم هسته و الیاف آن را خارج کنند +

مربای تمر – پولپ تمر ۱ قند مسحوق ۵ قند را با حرارت حمام ماریه مخلوط نموده قوام آورند تا بغلظت عسل شود طعمی است بسیار گوارا و مدتی محفوظ می ماند +

تیزن تمر – تمر هندی از ۳ تا ۲۰ مثقال آب جوش ۲۵۰ مثقال مطابق معمول دم کنند



ولی گاهی بهم زنند تا اجزاء تمر بخوبی متلاشی شود از صافی نازکی بگذرانند و وقتی که در دادن این تمر

ملاحظهٔ تلیین کافی داشته باشند مقدار تمر را زیاد میکنند گاهی بجای آب شیر بریده استعمال کنند +

پسیون مسهل تمر — تمر هندی ۵ مثقال سنا مکی ۲۰ نخود آب ۳۰ مثقال سولفات دو سود

۳ مثقال قند آلوده بجوهر پوست لیمو مقدار کافی تمر را با آب ممزوج کنند و پس از آنکه دو سه جوش زند

سنا و سولفات دو سود را اضافه نموده و تا نیم ساعت گذارند دم کشد و با اندک فشاری آنرا

صاف کنند و با قند و جوهر پوست لیمو آنرا معطر سازند وقتی که مراد از افزودن تمر در نسخجات حصول

اسهال باشد نباید املاح پتاس افزود زیرا که حامضات این تمر خاصه جوهر طرطر با املاح پتاس

تولید طرطر میکنند و چون طرطر بسیار کم محلول است از صافی نمیگذرد +

اما هلو — برگ هلو نباتی است از طایفهٔ رزاسه و خاصه برگهای جدید النمو آن معطر است بواسطه

تقطیر دهن فراری میدهد که بسیار شبیه است بروغن بادام تلخ و اکنون در طب موارد استعمال

آن کم است ولی بعضی آنرا عاملین مانند رادعات استعمال میکنند و در کتب دواسازی شربت

مسهلی از شکوفه هلو ضبط شده است و هسته هلو مانند سایر هسته های تلخ که مشابه اند

ببادام تلخ سابق بر این مانند رادعات معروف بوده اند ولی اکنون متروک کنند و جز شکوفه هلو

در دواسازی چیزی از این نبات معمول نیست که صورت دوائی آن منحصر است بشربت آن +

شربت شکوفه — هلوی تازه منقی مقدار منظور قند سفید مقدار کافی شکوفه هلو را بکوبند و آب آنرا

شکوفه هلو

بگیرند و از کاغذ صافی بگذرانند و دو وزن آن قند سفید اضافه کنند و بواسطه حمام ماریه



قند راهن مانند و از ممالک بگذرانند سابق براین شربت مذکور را با شکوفه هلو دم کرده میساختند ولی
اکنون ثابت شده که حفظ عطر و عدم دخول آب خارج شده در این شربت بسیار مفید است و این شربت
موارد استعمال آن بسیار است و باید آنرا شناخت شربتی است چهره رنگ و طعم آن تلخ و شبیه بوی
و طعم شکوفه هلو مسهلی است برفق و قاتل دیدان بخصوص مستعمل است در اطفال و از ۲۰ نخود تا ۶
مثقال آن معمول است +

سنامکی — سنای معمول در طب مخلوطی است از اوراق چندین قسم سنا که تمام آنها متعلق اند
بطایفه حبوبات و علاوه براین در سنای بازاری جزئی از بن گل و برگ گل و ثمر این نبات و بعضی اجزاء
خارجه نیز موجود است و بهتر این است که سنا را از این اجزاء خارجه پاک کنند خاصه از برگهای سینال کسن
زیرا که مسهل تر و تندتر اند و ثمر و قشر آنها غالباً پیچ است و مطابق تجزیه اوراق سنا مرکب اند از
کاتارتین و دهن فرار و ماده ملونه زرد و ماده بلغمی یا مخ البیض و حموضات و بعضی املاح مطابق امتحان بعضی
اشخاص که این تجزیه را کرده اند کاتارتین ماده مسهل سنا است و آن جسمی است متبلور نمی پذیرد که صورتاً تماماً
بطعم عربی دارد طعم آن بسیار تلخ است در آب و الکل حل شود بدون اثر استعمال آن در داخل بدن مسهل است
و هم بعضی که چون هنوز مطلق خواص آن مبرهن نشده استعمال نمیکنند صورت دوائی سنا بسیار
مختلف است آنرا مانند سفوف و دم و قهوه و پیسون و حقنه و شربت و تغفین الکلی استعمال میکنند در حالت
سفوف آنرا تقریباً بدون ثقل میگویند و دردم آن که بیشتر است معمول است زیرا که ماده کامله آن حل میشود
باید آب در اعلی درجه جوش باشد بعضی از دواسازان سنا خیسیده به آب سرد را ترجیح میدهند در آنها



که ماده مسهلی سنا هنوز معلوم نیست قدر شربت سنا دم شده و غالباً از سه تا چهار مثقال و غالباً مطبوخ است
و ممکن است که بعد از یک ساعت شربت آن در بعضی قی عارض شود بسبب تهوع بوی آنست و این بوی که با واسطه
و بهمین قرار آنست گاهی بواسطه بعضی نباتات معطره مانند پوست لیمو و رازیانج و انیسون
بوی آنرا میپوشانند +

قهوه سنا — قهوه مسحوق ۳ مثقال برگ سنا ۳ مثقال مطابق معمول همیشه قهوه را دم کنند و در
جای دیگر سنا را دم میکنند و یا اندکی طبخ میدهند پس از این دو را مخلوط کنند و بقدر منظور شیر اضافه کنند
این مسهل در اطفال معمول است زیرا که بدون اشکال شرب آن کنند و یکی از اطبا آنرا در امراض
خنازیری اطفال بسیار تجویز کرده +

پسیون مسهل برگ سنا ۲۵ نخود سولفات دوسود ۳ مثقال ریوند چینی ۳ نخود شیرخشت ۱۰ مثقال
آب جوش ۲۴ مثقال برگ سنا و ریوند را در آب دم کنند و در خاکستر گرم گذارند پس از ربع تا نیم
ساعت شیرخشت و نمک اضافه کنند و پس از آنکه حل شدند با فشار صاف بگذرانند و با اندکی
عطر نعناع معطرش کنند گاهی جوهر پوست لیمو یا جوهر دارچین استعمال کنند +

سولفات دوسود ۲

حقنه مسهل — سنا مکی ۳ مثقال آبجوش ۱۰۰ مثقال از یک تا دو ساعت گذارند سنا دم کشد
بعد صاف نموده نمک اضافه کنند +

عصاره سنا — برگ سنا بمقدار منظور آب جوش بمقدار کافی دم نموده صاف کرده بغلظت عصاره
قوام آورند سنا خوب نصف عصاره میدهد عصارات سنا اکنون نیز معمولند +



سیب

شربت مرکب با سنا ــ سنا ۸ بنجنک ۸ آب سیب معطر ۶ جزء آب گاوزبان ۵۹ ابیسان الکلب ۵۹

را زیانج ا پس از آنکه با قند شربتی ساختند و رازیانج و سنا و بنجنک را در شربت سیب دم کرده در حالت

جوشش آنها را مخلوط کرده در ظرفی ریزند که در آن ظرف بسته های بنجنک و رازیانج و ~~سنا بنجنک را در شربت~~

انداخته باشند ۶ ساعت گذارند دم کشد این شربت غالبا در امراض اطفال و نسوان معمول بوده ولی اکنون

چندان مستعمل نیست + تعفین سنا ــ سنا مکی ۱ الکل ۵۶ درجه ۵ یازده روز گذارند

تعفین

بمانند و صاف کنند این خمس وزن خود برگ سنا دارد +

خربق سیاه ــ ریشه خربق سیاه نباتی است از طایفه زرشکیان کاسه تجزیه اش از این قرار است روغن فرار

دهن اسید فرار ماده سفری موم ماده مره ماده طبعی گلوت دو نیاس گلوت حامض آبیک البومین املاح

نوشادری و بعضی دیگر این ریشه را تجزیه کرده اند صورتش را چنین ضبط کرده اند دهن پیدا کال ماده شبیه

بمواد حیوانی قند ماده عصاره بنابر تجزیه اولی ماده عامل خربق اسید فرار است با ماده دسمه و بنابر

تجزیه ثانی ماده عامله دهن پیدا کال آن است ریشه خربق سیاه هرچه بکاید از قوتش بکاهد و غالبا آنرا

نباید از اسطوخودوس و سایر ادویه خشک مانده که خواص آن بیفایده است الی بر آن که جوهر آن است مشهور میشود بشکل

کریستالهای لطیف طعم آن نامطبوع و مانند خود ریشه مره است جسمی است دهنی که با جمونهات مرکب نشود

در آب بضعف محلول گردد و در اتر نیز بسیار کم حل شود ولی در الکل بخوبی محلول است خربق در طب مانند

مسهلات قویه معمول است و بخصوصه چنان دیده اند که در امراض دماغی اثر مخصوص دارد اکنون آنچه

معمول اطبا فرنگستان است حب حکیم باشرات + روغن خربق ــ ریشه خربق مسحوق



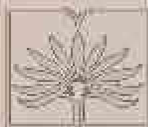
ازیک تا دو روغن ساده ۸ مطابق معمول مخلوط کنند و در انف جری تمریخ کنند +

محلول مائی خربق سیاه — سابق براین این محلول مانند سایر مسهلات بسیار معمول بود مطبوخ
خربق در جرب و حکّه استعمال میشود بعضی از دوا سازان عمل خربق را بواسطه سولفور قلیائی که در آن است
میدانند و نسخه معمول آن این است — مطبوخ خربق ۱۵۹ سولفور دو پتاس ۱۹ الخوذ مطابق
معمول مخلوط کنند + تعفین خربق سیاه — خربق سیاه ۱ الکل ۵ درجه هشت روز گذارند بخیسد
و از صافی گذرانیده بفشرند و آن آب را با کاغذ صافی صاف کنند +

شراب خربق — ریشه خربق خشک ۱ شراب قرمز قوی ۸ ریشه را خورد کرده هشت روز بخیسانند
و از پارچه گذرانیده صاف کنند + حب مقوی حکیمباشی — ریشه خربق ۲ کربنات دو پتاس ۳
الکل ۸ درجه ۲ شراب سفید در قرعی ریخته تا دوازده ساعت حرارت ملایمی بمخلوط خربق و کربنات
دو پتاس و الکل دهند پس از آن شراب سفید ۱۶ افزایند و صاف کنند و پس از ته نشین شدن اجزا
بغلظت عصاره قوام آورند مطابق معمول این نسخه مجری است + عصاره فوق عصاره ۱
مرمکی اسارون سقمونیا هم ۱ خمیره حبی سازند بقسمی که تقسیم کنند وزن هر حبی یک گندم باشد +

سکنجبین خربق — سرکه خربق ۱ عسل سفید ۲ مطابق معمول سکنجبین کنند +

ریوند چینی — ریوند ریشه نباتی است از طایفه بولی گونه مانند ریباس هم مسهل و هم
مقوی است بخصوص در اشخاص لطیف المزاج استعمال شود اگرچه طعم آن بسیار مکره است
ولی مریض بزودی معتاد باو شود و چنانچه تعفین آن پس از چندی بدون اشکال شرب میشود مطابق

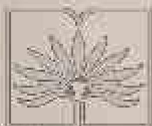


بعضی تجزیه ریوند چینی و انگلیسی ترکیبشان از اینقرار است

	ریوند چینی	ریوند انگلیسی	ریوند راپونتیک
ماده مره ریوند	۱۶/۰۴۲	۲۴/۴۷۵	۱۰/۱۵۶
ماده طونه زرد	۹/۵۸۲	۹/۱۶۶	۲/۱۸۷
عصاره ممزوج با جوهر مازو	۱۳/۶۸۷	۱۴/۸۵۴	۱۰/۴۱۶
اپوتم جوهر مازو	۱/۴۵۸	۱/۲۲۹	۵/۸۳۳
ماده صمغیه با جوهر خاکستر	۲۸/۳۳۳	۳۵/۴۱۶	۴۵/۲۹
جوهر ترشک	۱/۰۴۲	۵/۸۳۳	ندارد
الیاف	۱۵/۵۸۳	۱۵/۴۱۶	۸/۸۴۲
رطوبت	۳/۳۳۳	۳/۱۲۵	۶/۰۴۳
راپونتی سین	ندارد	ندارد	۱/۰۴۳
نشاسته	ندارد	ندارد	۱۴/۵۸۳
تلف شده	۰/۹۳۹	۰/۶۲۹	۱/۴۴۷

ماده تلخ ریوند کافو پکرت درو بابین نیز نامند ماده ایست تیره رنگ بسیار تلخ و تند و نامطبوع و قابل الانحلال در آب و الکل و اثر ماده طونه معروف است به باره باربن تبلور پذیر و زرد رنگ است قدری از آن در روی آتش بشکل بخار زرد متصاعد شود طعم این ماده تلخ و تند است بهترین محللات آن الکل است

بقیه از:

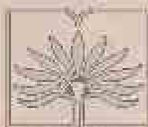


بعضی از معلمین ماده عامل ریوند را جسم حادث الرطوبه قابل الانحلال در آب والکل و از هم میدانند و آن
ماده را موسوم کرده اند به ریئین بعضی دیگر صورت تجزیه آنرا مختلف نوشته ولی فی التحقیق چنانچه باید
این ریشه تجزیه نشده و هنوز ثابت نیز اندکی دارد در ریوند چینی تقریبا یک ثلث اکسلات دو شو موجود است
و در ریوند مسکو اندکی مقدار این نمک کمتر است و در ریوند فرانسه مقدارش بعشر میرسد ریوند در دوا
سازی بسیار معمول است خاصه مانند سفوف و قرص محلول مائی و شربت ساده و مرکبه و تعفین الکلی
و عصاره و تعفین شرابی +

سفوف ریوند — ریوند را بدون ثقل بکوبند گرد ریوند زرد خوش رنگی است قدر شربت آن
از هشت تا ۱۲ گندم است و بخصوصه مستعمل است در ضعف معده و سوء هضم وقتی که خواهند اسهال
آورد قدر شربت آن از ده تا بیست نخود است +

قرص ریوند — ریوند مسحوق قند سفید لعاب کتیرا با عرق دارچینی مقدار کافی بطریق معمول
قرصهائی سازند که هر یک ۲ نخود وزن داشته باشد +

آب ریوند — وقتی که ریوند را مجاور آب سرد کنند یا دم نمایند محلول لطیف و صاف میشود
ولی اگر آنرا بجوشانند محلول کدر شود و گاه شود که بعد از سرد شدن کدورت پیدا کند و اگر هر یک
از اقسام محلولات ریوند را قوام آورند تا بغلظت عصاره رسد و مجدد آب افزایند ماده سفید رنگی
باقی ماند که دوباره حل نشود در آب ولی در الکل میتواند حل شود این ماده را بعضی از دوا سازان سفید ریوند
نامیده اند و آن ماده ایست تیره رنگ که بخوبی بوی و طعم ریوند را دارد محلول های ریوند مانند سفوف است



و مسهلات معمول است در صورت اول که منظور تقویت معده باشد از پنج تا بیست نخود ریوند استعمال
کنند و در صورت اخری که مراد تنقیه باشد قند شربت ریوند از ۴۰ تا ۶۰ نخود است گاهی اندک جوهر قلی کربنی
بان میفزایند بواسطه این ماده قلیائی رنگ این مایع قرمزتر میشود +

عصاره ریوند — ریوند ۱ آب نیم گرم ۴ ریوند را خورد کنند و ۱۲ ساعت در آب خیسانند و از پارچه
با فشار بگذرانند و سه جزء آب سرد بر ثفل بیفزایند و پس از ۱۲ ساعت مجدد آنرا از پارچه بگذرانند و با
کاغذ صاف کنند و بغلظت عصاره قوام آورند ریوند چینی اصل تقریبا نصف وزن خود عصاره میدهد
عصاره ریوند دارای تمام مواد مسهلی آن نیست از این بابت است که بالنسبه قوه اسهالش کمتر است +

شربت ریوند — ریوند ۱ آب ۵ قند مقدار کافی ۱۲ ساعت ریوند را در آب بخیسانند و با فشار از پارچه
بگذرانند و با کاغذ صاف کنند و در ۱۰۰ جزء مایع ۱۹۰ جزء قند افزایند و با حرارت حمام ماریه شربت
کنند و در شش مثقال آن ۱۵ نخود ریوند است +

شربت ریوند مرکب — ریوند چینی ۱۲ ریشه کاسنی خشک ۱۲ برگ شاهتره خشک ۶ دارچینی ۱
صندل سفید ۱ شیره شکر ۲۸ پرسیاوشان ۶ تاجریزی ۴ ریوند نیمکوب را در ۴۹ جزء آب گرم ریزند و از
۱۲ ساعت تا ۱۵ ساعت گذارند بخیسد و از پارچه با اندکی فشاری بگذرانند و مایع محصول را در جای
خنکی نگاهدارند پس از آن ثفل ریوند را با ریشه کاسنی و برگ آن و تاجریزی در ۳۰۰ جزء آب جوشان بخیسانند
یک شبانه روز گذارند دم کشد پس از آن از پارچه گذرانده و ثفل این ادویه را در زیر منگنه بفشرند و شیره
شکر را در روی آتش گذارده اندکی قوام آورند مایعات را بیفزایند تا بوزن اول عود کنند پس از آن آن

مایع را



مایع اول را که در جای خشک گذارده بودند یکدفعه اضافه کنند و صاف نمایند و در حمام ماریه که در آن ۲ مثقال دارچین انکنده اند تا ۱۲ ساعت گذارند بماند پس از آن بسته ما را بیرون آورده شربت را در بطریها ضبط کنند ۶ مثقال این شربت دارای ماده عامل ۶ نخود و نیم ریوند است +

تعفین الکلی ریوند — ریوند ۱ الکل ۶۰ درجه ۸ پانزده روز گذارند بخیسد و از پارچه گذرانده از کاغذ صاف کنند الکل تمام ماده عامله ریوند را حل میکند و بالنسبه قوتش از محلول های دیگر است اندکی کمتر از خمس وزن خود ریوند دارد +

عصاره الکلی ریوند — ریوند ۱ الکل ۶۰ درجه مقدار کافی چندین نوبت ریوند را مجاور عرق کنند بجهت گرفتن این مایع زیادتی آنرا تقطیر نمایند و پس از آن تبخیر کنند آنرا تا بغلظت عصاره رسد +

شراب ریوند — ریوند ۸ دارچین ۱ شراب قرمز قوی ۲۵۰ هشت روز گذارند بخیسد بعد از پارچه گذرانند و یا کاغذ صاف کنند چون شراب دارای الکل است مواد عامله ریوند را بیشتر حل کند +

تعفین دیگر منسوب والس صاحب — ریوند ۸ پوست نارنج ۲ هل ۱ ریشه راسن ۲ شراب قرمز ۱۲۸ مطابق معمول تعفین سازند +

حماض — ریشه حماض که نباتی است از طایفه بولی گونه مستعمل در طب مانند مدرات بول و مصفیات بخصوص فایده کلی دارد در امراض جلدی مستعمل ترین اقسام دوائی آن بیرزن آلست و باید عامله این ریشه کمال شباهت با جوهر ریوند دارد و از این بابت است که در اغلب خواص حماض و ریوند شبیه اند قدری عفوصت حماض بیشتر است +

خود مستعمل است



تیزن حامض ــ ریشه حامض ۱۵ مثقال آب ۳۰۰ مثقال دو ساعت دم کنند و از صافی بگذرانند +

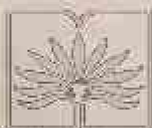
عصاره حامض ــ ریشه حامض مقدار کافی آب نیم گرم مقدار کافی با نصف وزن ریشه آب گرم منظور به
حامض بخیسانند و چندین نوبت لیکسیویاسیون کنند پس از آنکه آب دیگر چیزی از آن حل نکرد
بغلظت عصاره قوام آورند +

غاریقون ابیض ــ این نبات متعلق است بطایفه قارچها موافق بعضی تجزیه‌ها غاریقون مرکب است ۲
از ... خشک و پرده پرده است صلابه آن مشکل است جهة اینکه این عمل سهل شود و اثر حنظل در آلات
بجاورت باضمه کمتر باشد سابق بر این شحم حنظل را قطعه قطعه نموده از او مخلوط با لعاب غلیظ کتیرا می‌کردند پس
از این مخلوط را در گرمخانه خشک کرده مطابق معمول میکوبیدند و گاهی این را مکرر میکردند +

شراب حنظل ــ شحم حنظل مقطع ۱ الکل ۸۵ درجه ۳ شراب سفید قوی ۴۷ یک شبانه روز ۲
حنظل را در الکل بخیسانند و پس از آن شراب افزوده هشت روز
گذارند بماند پس از آن از پارچه گذرانیده و باقی صاف کنند شش مثقال این شراب
۳ اکندم حنظل دارد + عصاره حنظل ــ حنظل را در آب سرد بخیسانند و صاف نموده
بغلظت عصاره قوام آورند و در حین قوام این مایع کدورت کلی پیدا کند بعلت مواد سقزی و بهتر
آنست که نزدیک باتمام طبخ قدری الکل افزایند تا ذرات مرسوبه بالتساوی در تمام عصاره قسمت
شود عصاره حنظل زرد تیره رنگ است و بی بو است ولی طعم او بشدت تلخ و مکره است +

عصاره مرکبه حنظل ــ شحم حنظل منقی ۲۴ غاریقون ابیض ۱۶ ریته خربق سیاه ۱۶ ریته جلب ۱۶
دارچین و میخک با سن مکه ۳ در قرعی با ۵۰۰ جزء الکل ۸۳ درجه بخیسانند و از صافی

بگذرانند

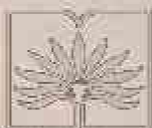


از ۷۲ جزء سقز مخصوص و ۲ جزء ماده مره و ۲۶ ودن تربن و سقز غاریقون سفید و کثیف و دا
دان و اندکی شده است و غاریقون مسهلی است شدید و قوی وجهة منع عرق شبانه بمقدار یک نخود می
خورانند وجهة ساختن سفوف آن غاریقون را در گرم می خشکانند و در هاون دهان بسته می کوبند
و در ساختن عصاره جزء آب سرد با یکجزء غاریقون مجاور نموده و باقی را از پارچه بگذرانند و در ثقل آن
نیز دو جزء آب افزوده مجددا از صافی بگذرانند و مایعات را با یک دیگر جمع کرده و تغلیظ عصاره نمایند

تخم حنظل — گوشت یکی از نباتات طایفهٔ کوکوربیتاسه که در مشرق زمین میروید در طب مانند
مسهلات قویه معمول است و قدر شربت آن از دو نخود نیم تا پنج نخود است و قوه این ماده بقدری است
که گاهی ورم آلات تغذیه پیدا شود لهذا باید در حین استعمال آن وقتی کافی بجا آورند و صورت تجزیه
تخم حنظل از این قرار است دهن و سم سقز تلخ ماده مره مخصوصه معروف به کولوسنتین و ماده
عصاره و صمغ و اسید پکتیک و عصاره صمغ و املاح و ماده مره تخم حنظل زرد مایل بحمرت است ولی
مسحوق آن زرد روشن است و نیم لطیف و شکننده و بسیار تلخ است مانند سقزها مشتعل
میشود و یک جزء در پنج جزء آب سرد حل تواند شد ولی آب جوشش مقدار کثیری از آن را حل کند و پس
از سرد شدن زیادتی این ماده راسب شود و در الکل و اتر نیز محلول گردد و حموضات و اجسام
جاذب الرطوبه موجب ترسیب آن گردد و قلیاییات آن را آزاد نکنند و وقتی که خالص باشد مطبوخ
مازو نیز آن را آزاد نکند و ماده مره تخم حنظل دارای ازت است و بنا بر بعضی تجارب رنگ کاغذ آبی
تورنسل را که با حموضات قرمز شده دوباره آبی کند پس معلوم میشود که از جنس قلیاییات نباتی
در حنظل این ماده تلخ ممزوج است با بعضی مواد خارجه که گاهی موجب ضعف آن شود و جهة گرفتن این ماده
تلخ در عصاره مائی حنظل الکل ریزند تا صمغ آن راسب شود و تبخیر نموده پس از خشک شدن اندکی
آب اضافه کنند و قدری استات دو پتاس این عصاره را حل کند و تقریباً تمام حنظل در دشود در این



حالت این ماده مره دارای ماده خارجی است که با مطبوخ مازو دردی کنند و بعضی از دواسازان بطاقة
دیگر از راه بست می‌آورند ولی هنوز بطور شایسته در این ماده مسهله کار نکرده‌اند وجهة ساختن مشغوف
شحم حنظل بذر آنرا از شحم جدا کنند و آنرا در گرمخانه بخشکانند و مطابق معمول کوبیده از موبیز خوب
بگذرانند چون شحم حنظل



بگذارند و مجدداً همان قدر الکل افزوده و صاف کرده دو مایع را جمع نموده ۳۲ جزء صبر زرد و ۱۶ جزء سقمونیای حلبی در آن حل کنند و صاف نموده در حمام ماریه بغلظت حبوب قوام آورند و مطابق معمول حب سازند این حبوب مسهلی هستند بسیار قوی قدر شربت انها از ۱۲ گندم تا ۵ نخود است +

تریاق حنظل — شحم حنظل سحوق ۱ روغن ساده ۳ مطابق معمول مخلوط کنند این روغن از ۱۵ تا ۲۵ نخودش را در روی شکم می مالیدند بجهة اسهال ولی اکنون تقریبا غیر معمول است +

خیار بری — میوه این نبات که متعلق است بطایفه کوکوربی تاسه مسهلی است قوی بسیار و محرکی است که میتواند موجب سوانح کلی شود و در استسقاء معمول است بعضی مطبوخ این ریشه نبات را از میوه آن اقوی میدانند بدین طریق که ۳ مثقال از تخم ریشه آنرا در ۳۰۰ مثقال اب ریخته بجوشانند تا نصف شود روزی یک فنجان آنرا به نوبت بخورانند ماده مخصوصی از اجزاء این نبات میگیرند که سقعنی و مسهل است ولی اکنون چنانچه شاید در حقیقت خواص آن استحضار ندارند +

بسیار شدید

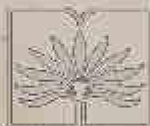
کامل

صبر زرد — صبر شیره ایست که تراوش میکند از بعضی نباتات طایفه اسفودوله از جنس صبر چندین قسم صبر در تجارت معروف است قسمی از آن ملفوف است در پوست آهو گاهی نرم و گاهی خشک است رنگ آن قرمز یا سیمینی یا عقیقی است گاهی لطیف و گاهی کثیف است بوی آن مطبوع و شبیه ببوی مرکی غبار آن زرد طلائی است این قسم



صبر در انگلیس بسیار مستعمل است قسم دیگر صبر ماغه امیدواری است اینگونه صبر در صندوقهای
چوبی محتوی است و بعلت رطوبتی که داشته و حرارتی که در آن اثر کرده یک پارچه شده است رنگ
آن قهوه مایل بسیاهی است و یک نوع شعاع سبز رنگی در پارچهای آن دیده میشود و پارچه ضخیم آن
کثیف و قطعات نازک آن نیم لطیف اند غبار آن زرد مایل بسبزی است و بوی آن شدید و زننده و نا
مطبوع و مخصوص است این قسم صبر در فرانسه معمول است ولی انگلیسیها برآنند که قوتش از
قسم اول کمتر است قسم دیگر معروف به باربادوس است ترکیب پارچهای بزرگ و قرمز تار رنگ کبد است
که غالبا سطح آن سیاه و کثیف است و شکنندگیش از آنها کمتر است بوی آن مابین مرکی و دوات است — وارقم تا ٤
و گرد آن زرد و قرمز رنگ چرکین است طبیعت حقیقی صبر زرد مدتها مشکوک فیه بود تا انکه دو برادر
انگلیس اسمیس نام در این ماده نباتی کشف الوئین که ماده عامله است نموده و یکی از دواسازان معتبر
خواص عمده از را مشخص نمود و بتعبیر این تجزیه منفعتش از خواص شیمیائی بیشتر است تا دواسازی زیرا
که خود صبر زرد خاصیت دوائیش بقدری کافی است که احتیاج بکشیدن جوهر آن در دواسازی
نیست الوئین جسمی است متبلور زرد کم رنگ مانند گوگرد طعم آن در اول شیرین و پس از آن شدید
تلخ است در آب سرد بسیار کم حل شود در آب جوش بشدت محلول است قوت انحلالش در الکل نیز
مانند آب است و در اثر سرکه و محلولات قلیائی بشدت حل شوند الوئین ماده مسهله صبر زرد است
و قوتش چهار پنج برابر بیش از خود صبر است صبر زرد دوای بسیار نافعی است در طب بمقدار کم
تقویت معده کند و بمقدار بیشتر مسهلی است قوی اثر مخصوصی در معاء مستقیم دارد و از این بابت

بسیار



بسیار مناسب است در صورتی که خواهند مدتی مواظبت تلیین مزاج کنند مانند اشخاص مقبوضه

با نواع اقسام حبوب مرکبه صبر زرد در کتب متقدمین و متاخرین ضبط است و هر یک از آنها را اسمی است

معروف و از برای دواسازان بازاری مایه البته بسیار گران بها بود و آنچه معلوم شده است صبر زرد

در صورت اشتراک با بعضی ادویه جات دیگر از شش بهتر است سفوف صبر زرد الکنون معمول نیست و سبب

کلی کثرت تلخی آن است و مسحوق صبر زرد در غالب ادویه صبری متداول است ولی باید گرد آن را تازه

ساخت مقدار شربت آن از یک تا پنج گندم است جهت تقویه معده ۲ تا ۳ گندم استعمال کنند و جهت اسهال

غالبا ۳۰ تا ۳۰ گندم آن میتوانند استعمال شد غالبا در اشخاص مسن بسکند و تونیقها قویه و تحریک کلی امعاء

تناسل نسوان

و استعمال صبر بسیار معمول است و بخصوصه اثری در آلات تناسلی دارد +

حب صبر زرد — صبر زرد مقدار منظور عسل سفید مصفی مقدار کافی مطابق معمول حبهای دو گندمی

سازند بهترین اقسام دوائی صبر حب آن است زیرا که مریض از طعم آن غافل و بسهولت از آن صبر زرد

چنانچه ذکر کردیم سابق بر این نسخه جات متعدده در باب حبوب صبر زرد مرکبه فی در کتب ضبط بود —

و الکنون چند قسم از آن دواها هنوز معمول به دواسازی است و اطبای عامل مکرر استعمال کنند

آنچه معمول فرنگستان است ذکر کنیم + حب آن — پسیون صبر زرد ۶ عصاره کنه گنه ۳

دارچین ۱ شربت افسنتین مقدار کافی حب یک نخودی سازند هر حبی ~~اندکی کمتر از دو گندم~~ است

و همین قدرها عصاره دارد + حب بون توس — صبر زرد ۲ ~~عصاره ریوند~~ غوتا غتبا ۲ + اشق مکه ۱

سرکه ۶ صبر و صموغ سقزی را در سرکه با عانت حرارت حل کنند و تغلیظ معمول قوام آورند

تقریبا دو گندم صبر دارد و این حب

جهت تقویت معده و بدن و رفع بود

بیشتر معمول است حب آلما در

صبر زرد مسحوق غوتا غتبا مکه ۶

جوهر بادیان ۱ اشربه شکر مقدار کافی

مطابق معمول حبوب

[illegible]

و در حین ضرورت حبوب ۱ نخودی سازند +

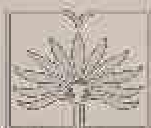
حب صبر و صابون — صبر ۱۰ نخود صابون طبی ۵ نخود ۲۰ حب قرار باد یان یک قطره مطابق معمول حبوب یک نخودی سازند پس حبی تقریباً یک گندم و نیم صبر دارد +

حقنهٔ صبر — صبر زرد از ۱۰ تا ۲۰ نخود آب نیم گرم ۱۵۰ مثقال زرده تخم مرغ یک عدد مطابق معمول مخلوط نموده حقنه نمایند + امالهٔ صبر زرد — صبر زرد ۱۵ گندم نوشادر ۴ گندم عسل زوال ۲ مثقال آب را زیانج ۲۵ مثقال مطابق معمول مخلوط کنند جهت سد رطوبت مزمنه و ذی معمول است +

روغن صبر زرد — صبر زرد ۱ روغن ساده ۴ مطابق معمول مخلوط نموده در روغ دیدان تمریخ کنند و آنچه ذکر کردیم ادویه بودند که تمام مواد صبر زرد در آنها داخل هستند اکنون ترکیبات که بعضی از اجزاء صبر زرد جزء آن میشود بعضی ذکر میکنیم +

الکل و صبر زرد چونکه تمام مواد صبر زرد ~~در آنها داخل هستند اکنون ترکیبات~~ که بعضی الکل معمولات تعفینات الکلی آن دارای خواص عمومی صبر هستند + تعفین متعارفی — صبر ۱ الکل ۸۶ درجه ۵ مطابق معمول مجاور کنند آنچه تعفین دیگر موسوم بالکسیر الحیات — صبر زرد ۹ غاریقون ابیض ۱ ریشه جنتیانا ۱ ریوند چینی ۱ جدوار زعفران ۱ تریاک ۱ الکل ۵۶ درجه ۳۲ مطابق معمول با نصف الکل تعفینی سازند و الکل آنرا گرفته در ثقل نصف دیگر الکل را اضافه کنند و این دو تعفین را بایکدیگر ممزوج نموده صاف کنند ۶ مثقال این تعفین مرکب ۲ گندم صبر زرد دارد این دوا تقویت معده کنند و تلیین مزاج نماید قدر شربت آن از ۲ تا ۷ مثقال است +

بنجیب



هم از

نجیب ۱

قاقله صغار

صبر زرد شراب ۲ — (شراب صبر زرد معروف بتعفین بالصبر زرد هل صغیر شراب قوی سی مثقال ۸ ۲ ۲۵۰
این شراب یکمثقال صبر زرد دارد و نسخهای این شراب بسیار مختلف است هم از حیثیت مقدار شراب
و هم از حیثیت مقدار و طبیعت معطرات ولی آنچه معمول تر است نسخه ایست که ذکر شد +

قطور صبر زرد — صبر زرد ۲۵ نخود گلاب ۱۵ مثقال شراب سفید ۱۵ مثقال تعفین زعفران ۳ قطره

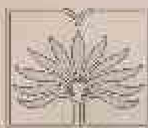
اجفان

این قطور جهة رفع بثورات کوچک چنین معمول است — محصولات های جز عصاره صبر زرد چیزی
در طب معمول دوا سازان نیست و عصاره آن نیز فائده بیش علمی است نه عملی و قدر شربت آن مانند
خود صبر زرد است، جهة ساختن این عصاره صبر زرد را در ظرف مخصوصی ریخته در آب سرد فرو
برند پس از حل شدن شدن از صافی بگذرانند و قوام آورند تا بغلظت عصاره رسد عمل این عصاره
قدری ملایم تر از خود صبر است +

(محصولات تقطیری صبر زرد) الکثیر کاروس صبر زرد ۲ مر مکی ۱ زعفران ۲ دارچین ۱ سنبک ۱ جوزبوا ۱
الکل ۵۸ درجه ۵۰۰ بهار نارنج ۳۲ دو روز گذارند بخیسد و آنرا تقطیر کنند تا ۲۸۰ جزء آن

شربت ج

مقطر شود این مقطر عرقی معروف است بعرق کاروس بجهت ساختن الکثیر آن ۳۲۵ جزء بر
سیاوشان بیفزایند و بواسطه مقدار کافی تعفین بهار نارنجی زعفران جهة تلون آن نیز اضافه کنند
فی الحقیقه هر دوا سازی نسخه مخصوصی جهة ساختن این الکثیر دارد این نسخه ذیل بسیار گوارا
و سهل الاستعمال است — صبر زرد ۱ مر مکی ۱ زعفران ۱ دارچین ۴ سنبک ۴ جوزبوا ۲ الکل ۸۵ ۵۰۰
درجه مطابق معمول تعفین نموده ۵۴۶ جزء آن عرق از انبیق بکشند و به تفلی که در قرع باقی



کنند

میانه ۵۰۰ جزء گلاب افزوده با دقت تقطیر تا ۳۲۵ جزء آن مقطر شود و بقدری از این مقطر
ثانی بر عرق اول بیفزایند که درجه الکل آن به ۶۷ رسد پس از آن چنین عمل کنند — عرق مذکور
۳۶ شیره شکر سفید ۵۵ تعفین بادیان خطائی ۱ تعفین پوست سبز نارنج ۱ تعفین زعفران
بقدر تلون شیر تازه ۴ جمیع مایعات را با یکدیگر مخلوط نموده پس از دو روز تصاف کنند +

در مواد عصاره مخففه — این رشته ادویه افرادشان بسیار در طب معروف و نافع اند ولی چون از
حیثیت خواص بسیار مختلف اند و در تحت یک خاصیت مندرج نتوانند شد اسم عصارات
مختلف نامند ادویه که خاصیتشان بواسطه این عصارات است عبارتند از دیژیتال و حنظل
و سکاله و اسارون و نرجس چمنی و گردوی سنعارتی و کاهوی ماکول و کاهوی جبلی و گاوزبان و ترشک
و پوست نارون و میوه اقطی و ارنیکا و بزرحیوبات و باردان +

arnica. Cardame. Crepidularum

اما دیژیتال — نباتی است متعلق بطایفه اسکروفولاریه و یکی از ادویه بسیار نافعه معموله
اطبای حضرات مؤثری است بسیار قوی لهذا موارد استعمالشان در رفع مرض استسقاء بسیار است
علاوه بر اینها اثر مخصوصی در دوران دم دارد و حرکت قلب را بسیار بطئ میکند لهذا در طپش
قلب بسیار مفید است نباتی است دوسالی برگ آنرا باید در سال دویم وقتی که ساق این شروع
به بلند شدن میکند جمع باید منتخب کرد نباتی را که در اراضی بایر بالطبع روئیده شده باشد
مزروع و بستانی آن چندان مفید نیست بنابر بعضی تجزیهها دیژیتال مرکب است از دیژیتالین و دیژیتالوز
و دیژیتالید و اسید دیژیتالیک و اسید انتی رنیک و اسید طنیک و اسید دیژیتالنیک

و دیژیتالین



دنشاسته و قند و مکینین و ماده سیانوئیل البیض و ماده ملونه قرمز نارنجی و کلرو فیل و هم چنین فراری ماده خاطر
ان منحصر است به بزیتالین و آن جسمی است سفید بیرنگ که غالبا بشکل پارچهای متخلخل حلقه یا منشورهای کوچک
متجمد میشود که یک جزء آن در ۵۵ جزء آب حل میکند ولی جامد آن بعلت قلت قوت انحلال در آب تلخیش
دیر نمودار شود و قنی که آنرا بجوشانند و وقت عطش بدست آورد اگرچه مقدارش کم باشد ماده لیست غشی
ولی است در ۲۰۰ درجه حرارت تجزیه شود و رنگین گردد و طعم تلخیش زوال یابد بسیار در آب کم شود
و آب خنک دو هزار و آب گرم یکهزار از آنرا حل کند و اگر این محلولات را قوام آورند بزیتالین تجزیه میشود
و الکل قوی حلال خوبی است جهة بزیتالین خاصه با اعانت حرارت از تقریبا از جزء در این ماده مذکور
جزء است خالص ۳۴۵ از این ماده حل کند جوهر مازو آنرا راسب نماید جوهر نمک غلیظ آنرا حل
نموده مایعی کدر و سبز رنگ زمرد بوجود آورد اگرچه مقدار بزیتالین بسیار کم باشد قلیائیات
بتدریج طعم تلخ آنرا زایل کند جهة بدست آوردن آن برگ خشک بزیتال را بدست آورده مکلوب
کرده با اندک آبی تر نموده در ظرف مخصوص ریخته آب بر آن افزایند آبهای محصوله را جمع نموده مخلوط
نموده فورا قدری بیش از اندازه شکر سرب اضافه نمودی که حاصل میشود در روی کاغذ صافی ریخته آب
آن مخلوط صاف و بیرنگ خارج شود ولی طعم تلخ و اندک اثر حموضت آن باقیماند محلول نمک قلیا
بقدری بر آن آب اضافه کننده که درد ندید و مجدد اصاف نماید تا آنکه آن مایع بیطرف شود ولی
اندکی از آن باقیماند و با اکسید دامونیاک آن جزئی آهک را راسب کند تا اندکی فسفات دو سود
جزئی بغیری از آنرا نیز دور کند و مایعات را صاف نموده قدری محلول جوهر مازو بآن اضافه کنند

دبقدری
صلابه کننده
محلول
قدری
کننده



وردی که حاصل میشود در روی صافی ریخته پس از گذشتن مایع آن هنوز خشک نشده در اوراق روی

کاغذ انگشتی ریزند و یک خمس وزن آن مرداسنگ پر فرزیره اضافه کنند و مخلوط نموده خمیری سازند

و در روی قیفی ریخته گذارند آبش بچکد و در مابین یک ورق کاغذ بی چسب بفشرند و در گرم خانه گذارده

خشک کنند و بعد در الکل قوی حل نموده و صاف کرده قوام آورند چیزی راسب شود و آن دان

و زرد رنگ که قدری آب ماده در روی آن احاطه دارد و این ماده عبارت است از دیژیتالین که اندکی

هنوز

و هم فرار و املاح و مواد عصاره مخلوط دارد و با قدری آب مقطر آنرا بشویند و املاح در آب حل شوند و بعد

در الکل جوشش حل نموده قدری جوهر رنگ و زغال بر آن اضافه کنند جوش نده صاف نمایند مایعی

که خارج میشود در گرم خانه بخار کنند قدری از دیژیتالین در اطراف کپسول منعقد میشود بشکل

پرده های نازک نیم لطیف خفیف و قدری دیگر آن در وسط کپسول بشکل دانه های مجتمع سفید می بندد

که الکل مخلوط دارد آن دو ماده را ممزوج کنند دیژیتالین و دیژیتالئز حل شود آن محلول را تبخیر نموده با الکل

۶۵ درجه مخلوط کنند و دیژیتالین حل شود محلول را قوام آورده تا خشک شود قدر شربت دیژ

یتالین از یک پنجاهم تا یک عشر گندم است بعضی از زرد دیژیتال دیژیتالین میگیرند اثر این دوا

در اعمال بدن بسیار شدید است گذارش دم را بسیار بطئی میکند باید در حین استعمال آن بسیار

دقت کرد زیرا که خمس گندم آن مایه بروز آثار سمیت شود بهتر آنست که بجای آن برگ دیژیتال

استعمال کنند زیرا که بوی و طعم و لون آن برگ ها بخوبی معلوم میشود +

شربت دیژیتالین — دیژیتالین ۲۵ گندم شیره شکر دیژیتالین را اول در اندک عرقی حل کنند و بعد

بزنند

بشیره شکر بیفزایند بر قاشق زنی خوری از این شربت تقریبا دو سیلیگرم دیژیتالین دارد و دیژیتالین

دوائی است که صور مختلفه پیدا میکند آنچه معمول دواسازی است سفوف آن و محلولات مائی و اثری و الکلی

و سرکه و دهنی آنست + اما سفوف آن برگ دیژیتال را در هاون چینی ریخته بکوبند تا ربع آن سائیده

شود دیژیتال خامه سفوف آن مرور و بهور خاصیت دوائیش فاسد شود لهذا باید کم کم آن را کوبیده

سفوف دیژیتال از حیثیت خاصیت بهترین اقسام صور دوائی آن است قدر شربت آن از یک نخود

است تا ۵ نخود + اما محصولات مائی دیژیتال +

تیزن دیژیتال — برگ خشک دیژیتال ۵ نخود آب جوشش ۲۵ مثقال مطابق معمول تا نیم ساعت

دم کرده صاف کنند بعضی از حکماء معروف بر آنند که اینگونه مطبوخ دیژیتال بهترین صور

دوائی آنست + شربت دیژیتال — برگ خشک دیژیتال ۱۵ نخود آب جوشش ۲۵

مثقال قند مقدار کافی اول اوراق دیژیتال را با آب دم کنند و از صافی بگذرانند و با کاغذ صاف

کنند و در حمام ماریه در ۱۰۰ جزو آن ۱۹۰ جزو قند حل کنند بر شش مثقال این شربت یک نخود

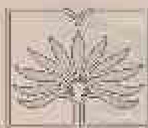
دیژیتال دارد تلخ مزه با بوئی شبیه با خود نبات + ~~نسخه دیگر~~ — مثقال ۱۱ آب جوشش دم کرده ۳۰ ۵۰۰ و شربتی

بقدر کافی قند در آن کنند + نسخه دیگر — عصاره مائی و الکلی دیژیتال ۲ شیره شکر محلول

۱۲۵ مثقال این شربت یک گندم عصاره دارد + عصاره دیژیتال — اوراق خشک دیژیتال و بر شش

را کوبیده با نصف وزن آن آب ۲۰ درجه مخلوط کنند و اندکی در ظرف بگذارند آبی که از

آن خارج میشود با آبهائی دیگر که بعد افزوده اند در حمام ماریه قوام آورند تا غلظت عصاره جمع نموده



رسد اگر برگها پاک و عمل صحیح باشد ۱۰۰ جزء دیژیتال ۳۲ جزء عصاره میدهد پس یکجزء
عصاره برابر میشود با سه جزء برگ + ... اما محصولات الکلی دیژیتال :...

معمول

عصاره الکلی دیژیتال — دیژیتال مقدار منظور الکل ۹۰ درجه مقدار کافی مطابق لیکسیویسیون
کنند بعضی دواسازان بر آنند که غالبا این عصاره الکلی بزور خواص دیژیتال را نمیدهد ولی

عمل

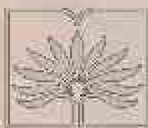
درصورتیکه خوب جاری شود دوائی است بسیار گران بها و از صد جزء دیژیتال میتوان ۳۶
جزء عصاره گرفت پس قوه این عصاره تقریبا دو برابر و نیم اوراق است +

تنطفین دیژیتال — دیژیتال ۱ الکل ۸۵ درجه ۵ پانزده روز بماند از صافی با فشار گذرانیده
و بعد با کاغذ صاف کنند تقریبا ۵ جزء این تنطفین یک جزء دیژیتال دارد وزن مخصوص این
تنطفین ۳۸ درجه میزان الثقل کارتیه است بعضی دواسازان بر آنند که الکل ۶۰ درجه مناسب
تر است زیراکه اسی مواد این نباتات را بیشتر حل کند ولی آنچه بتحقیق رسیده است ماده مؤثره
عامله آنرا بیشتر حل نکند + عرق دیژیتال — دیژیتال تازه ۱ الکل ۸۶ درجه ۱ اول
دیژیتال را بکوبند و بعد الکل را افزوده پس از چند روز از پارچه گذرانیده صاف کنند بعضی
این دوا را ترجیح میدهند بر تنطفین برگ خشک دیژیتال و عقیده بسیاری بر عکس است :
(اما محصولات اثری دیژیتال) : تنطفین اثری آن — برگ خشک دیژیتال ۱ اثر گوگردی ۴
مطابق معمول در قیف دهان بسته لیکسیویسیون کنند بمحض اینکه هرچه باید در اثر حل شد از
پائین قیف تنطفین را خارج کنند و آب افزایند تا تمام خارج شود در ظرف دهان بسته محکم ضبط

کنند



کنند این تعفین را بعضی قوی میدانستند ولی اکنون اطباء عامل بیشتر خاصیت از انحصار باز
میدانند فی الحقیقه اگر ملاحظه قلت انحلال دثرتالین را در اثر کننده خاصیت این تعفین صحیح میشود
اما چون اثر خالص استعمال نمیکنند و الکل بر آن می افزایند و دثرتالین در نبات بحالت تنت
دو دثرتالین است و خالص نیست بیشتر در اثر حل شود و قدری خاصیت دثرتال برایت بان کند + پس
(اما محصولات فعلی) + سرکه دثرتال — برگ خشک دثرتال ۱ سرکه سفید ۱۲ هشت روز
بماند بعد صاف کنند سابق را این از جمله مدرات نافعه شمرده میشد ولی اکنون غیر معمول است +
شربت فعلی دثرتال — سرکه دثرتال ۱ قند سفید ۸ با حرارت ملایمی حل کنند +
نسخه دیگر — دثرتال خشک ۱ سرکه معطر ۸ با اعانت اندک حرارتی بخیسانند و صاف نموده
ده قسمت قند اضافه کنند پس از حل شدن صاف کنند این دوا را سابقا در سلولین
بسیار استعمال میکردند ولی اکنون معمول نیست + اما محصول دهنی دثرتال — (روغن
دثرتال) دثرتال تازه ۱ کره بی نمک ۲ در روی آتش ملایمی بپزند تا رطوبت آن تمام شود
اما عنصل پیاز — یکی از نباتات طایفه اسفودله است و مطابق تجزیه مرکب است از ماده خراره
وجوهر عنصل و سفر و صمغ و جوهر ماذ و سیترات دو شو و ماده دسمه و چون فرار عنصل طبیعتش — ماده حلوه
درست معلوم نیست ولی اثرش معروف است در وقت کوبیدن پیاز عنصل دست و اعضائی
که در مجاور آن است حکه شدیدی پیدا کند و سیلنین ماده ایست تبلور ناپذیر با طعمی تند و تلخ محلول — شده
در آب و الکل و اثری ولی در اثر خالص حل نشود و اثر آن در حیوانات بسیار شدید است



یک کند و آن جهة پلاک سکی کافی است جهة ساختن آن تعفیف با عنصل و الکل ۸۵ درجه جیسازند و زیادتی

الکل را تقطیر میکنند و بغلظت عصاره قوام می آورند و این عصاره را مجدداً در الکل ۸۸ درجه ممزوج

میکنند ماده جدا شود بشکل عصارات با طعمی شیرین و الکل را قوام آورند تا بغلظت عصاره شود

بعد مجاور اثر کنند روغن چربی زرد رنگ و تلخ از آن جدا شود در اثر محلول شده و ثقلی که در اثر

غیر محلول است با آب مجاور نموده بسیاری از ماده تلخ آن که طبیعت سقر دارند جدا شوند بشکل

غبار زرد روشن این مخلوط را صاف کنند و آن محلول مائی را قوام آورده در الکل حل نمایند و با اثر

ممزوج کنند رسوبی پیدا شود و شیرین و شیلتین در الکل اثری محلول ماند بواسطه تبخیر آثر از الکل

جدا کنند با وجود تفحصهای زیاد که یکی از معتبرین و اساتذان در باب عنصل و جوهریات

آن کرده هنوز مطابق دلخواه تفصیلات شیمیائی این جسم معروف علمای این فن نیست و باید

به تفصیل در آن دقت کرد عنصل محرکی است که اثر مخصوصی در کلیتین و ریه دارد مدری است

مرخصه — بسیار نافع از این بابت در مستسقین منفعت کلی کند و نیز در ضیق النفس و نزولات و مانند

مخرجات بلغم معمول است ؛ قدر شربت عنصل از ۲ گندم است تا ۱۲ گندم عنصل دوا

باب — که قدیم فیثاغورس یک جلد کتاب در آن تالیف کرده و مخترع سرکه عنصل او بوده و بقراط نیز شرحی

بر آن نوشته اعراب مدتی است که اندر مرگ موش استعمال میکنند ؛ ——

خشکاندن عنصل عبارت از آنست که پیازهای قرمز عنصل را جدا کنند و پردهای خارجی آن که

قدری خشک شده است جدا کنند و همچنین پردهای وسط آن را که فی الحقیقه هنوز نرسیده اند — و دو دانه ازنه



خارج کنند آن پرده‌های وسط را قطعه قطعه کنند و در روی پارچه‌های مخصوص پهن کرده در گرم خانه

بخشکانند پیش از چهار خمس از وزنش نکاه باید داد و اساس احتراز کلی از ماده حریفه آن نماید و بهیچ وجه

دست آلوده بآن را محاذی صورت نکند + سفوف عنصل — عنصل را بطریق مذکور در گرم

خانه بخشکانند و بکوبند بدون اینکه ثفلی از آن باقی بماند این گرد عنصل بسیار جاذب رطوبت

هواست لهذا باید در ظروف سر بسته محکمه ضبط کرد با وجود اینها پس از اندک زمانی در ظرف

تخته میشود پس باید بزور آنرا کوبید + سفوف مرکب عنصل — عنصل مسحوق الکولرد معقول

۲ قند ۳ مطابق معمول مخلوط کنند از ۵ تا ۷ نخود آن در ضیق و عسر التنفس معمول است +

التنفس

حب عنصل — عنصل مسحوق ۲ اشق ۱ سکنجبین عنصل بمقدار کافی مطابق معمول حبوب یک نخودی بسازند +

عسل عنصل — عنصل خشک ۱ آب جوش ۱۶ عسل مصفی ۱۲ اول عنصل را دم کنند و از صافی

بگذرانند و عسل را افزوده بغلظت شربت قوام آورند + نقعین عنصل — عنصل خشک ۱

الکل ۵۶ درجه ۵ پانزده روز بماند از صافی بگذرانند و با کاغذ صاف کنند +

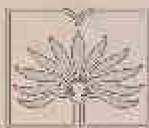
عصاره عنصل — عصاره خشک ۱ الکل ۵۶ درجه ۶ چند روز بخیسانند از صافی

بگذرانند و تعفینات را با کاغذ صاف کنند و زیادتی الکل را تقطیر نموده ثفل را بغلظت

عصاره قوام آورند عنصل دو ثلث وزن خود عصاره میدهد از استعمال عصاره آن انفع است +

شراب عنصل — عنصل خشک ۱ شراب قرمز قوی ۱۶ دوازده روز بخیسانند بعد از صافی

بگذرانند و با کاغذ صاف کنند باید شراب آن بسیار قوی خوب صاف باشد که به سهولت بخیسانیده شود +



سرکه عفص — عفص خشک ۱ سرکه ۴ چند روز مجاور کنند و صاف نمایند +

عسل مصفی ۲۰۰ گرم سکنجبین عفص — سرکه عفص ۱۰۰ اول سرکه عفص را در حمام ماریه تبخیر کنند تا ۴۹ جزو آن باقی

بماند بعد عسل را بیفزایند و صاف کنند + مرگ موش عفصی — عفص مسحوق ۱

پنیر یا کوکو ۲ با یکدیگر مخلوط کنند این مخلوط فورا موشها را می کشد +

اما سکل گوندر — بسیاری از معلمین تاریخ طبیعی این حبه را از جنس قارچ میدانند و بعضی برآنند که seigle ergoté

مرضی است که عارض میشود بواسطه قارچ کوچکی در نبات این حبه در فوک کمیدان قبل از تناسل تجزیه سکل

واین قرارات ذهنی دسم مخصوص ماده دسمه تبلوریذیر مخصوص سرین دارکوتین اسموزوم فتیت

ماده صمغی وعصاره ملونه البومین نباتی فورزین فسفات دو پتاس وفسفات دو شو ماده دهنی این حبه

مانند روغن کرچک غلیظ است دارای طعم و بوئی نیست در اتر و الکل گرم محلول است قابلیت صابون شدن

ندارد دوارکوتین غبارلیست قرمز رنگ با طعمی تلخ و اندک حریف بحموضت دارد و نه قلیائیت در آب

و اتر غیر محلول است و در الکل محلول است در جوهر سرکه نیز حل شود در قلیائیات محترقه میتواند محلول شد ولی

عامل در کربناتهای قلیائی غیر محلول است بعضی از دواسازان برآنند که ماده سکل همین ارکوتین است ولی

بواسطه تجربیات این قول را رد کرده اند و ثابت نموده اند که ماده عامل دسمی سکل در روغن آن است اثر

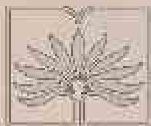
کلی سکل در رحم است و این عضو را منقبض کند در وضع حمل سکل در لزوم سقط جنین استعمال کنند و

بخصوصه منفعت کلی دارد و در نزف الدم خاصه نزف الدم رحم که بعد از وضع حمل واقع میشود و لی

اگر مدت مدیدی ادامت کنند خطر کلی حاصل میشود و از این بابت است که در سنوات مرطوبه غالباً نان



مقداری موجب دوار سر میشود وگاهی موجب خطر عظیم میشود + حفظ سکل – این حبه بسیار
بسهولت فاسد میشود در صورتی که آنرا اول خوب بخشکانند و در ظرف دهان بسته بسیار خشک
ضبط کنند بهتر آن است که شیشه های متعدد داشته باشند که در هر شیشه بیش از پنج مثقال
نریزند سفوف سکل را در گرم خانه بخشکانند و بدون ثقل آنرا بکوبند ولی باید آنرا کم کم ساخته در
ظروف دهان بسته محکم جای داده و بهتر آن است که بیش از ضرورت نسازند قدر شربت آن از
۵ تا ۷ نخود است + پیسون سکل – سکل مسحوق از ۱۰ تا ۱۵ نخود آب جوشش ۲۶
مثقال مطابق معمول دم کنند و صاف نمایند و ۱۰ مثقال شیره شکر اضافه نمایند و بتدریج
قاشق قاشق بخورانند غالبا در صورتیکه معده معلول نباشد سفوف سکل را بر مطبوخات آن
ترجیح میدهند بسیاری از اطبای عامل مطبوخ سکل را بر دم کرده آن ترجیح میدهند +
مطبوخ سکل – سکل از ۱۵ تا ۲۵ نخود آب بقدر کافی بجوشانند تا ۳۶ مثقال مطبوخ بدست آید
صاف کرده ۶ مثقال شیره شکر اضافه نمایند + نسخه دیگر – سکل ۱۵ نخود شیره شکر ۳ مثقال
عرق نعناع ۷ مثقال مطابق معمول مخلوط نموده سه نوبت بفاصله بیست تا سی دقیقه میل نمایند
شربت سکل – سکل مسحوق ۱ شراب سفید ۶ قند ۹ هشت روز سکل را در شراب بخیسانند
و با فشار از پارچه گذرانده صاف کنند و قند را در آن مخلوط نموده شربت کنند قدر شربت
آن از ۱۰ تا ۲۵ مثقال است شش مثقال این شربت تقریبا ۱۰ نخود سکل دارد +
عصاره سکل – سکل را مجاور آب سرد نموده آبهای محصوله را بغلظت عصاره قوام آورند



والکل یک خمس عصاره میدهد + ـــ ـــ ـــ ـــ ـــ ـــ ـــ

armica
corymbiferes

ارنیکا ــ گلهای ارنیکا که نباتی است از طایفهٔ کرمبی فر در طب معمول است و سایر اجزاء آن نبات تقریبا استعمال نشوند دوائیست بسیار قوی و اگرچه قلیلی از آن استعمال کنند موجب بروز لرزه و بعضی عوارض دیگر شوند و غالبا اطباء آن را در نقرس و مفاصل و فلج وغیره استعمال کنند ولی عموم اهل انگلستان آن را در ضربه و سقطه بکار میبرند تعفین و عصاره آن نیز معمول است +

تعفین ارنیکا ــ گل ارنیکا ۱ الکل ۵۶ درجه ۵ مطابق معمول تعفین کنند و زرد است مایل بقهوه و طعم و بوی آن شبیه به ارنیکا است عصاره آن را مانند سایر عصارات بدست می آورند و غالبا ۱۰۰ جزء ارنیکا ۲۰ جزء عصاره میدهد +

aaret
cabaret
aristolochees

اسارون ــ ریشه این نبات که متعلق است بطایفه اریستولوشیه مقیی است و مطابق قول بسیاری از دوا سازان بجای اپی کاکوانا میتواند استعمال شد قدر شربت آن از ۵ تا ۱۰ نخود است و معطش نیکوئی است تعفین آن نیز معمول است +

juglandees

گردو ــ نباتی است که متعلق است بطایفه ژوگلاندِه که اجزای مختلف آن در طب معمول است ولی بیشتر اوراق و پوست سبز و مغز آن استعمال شود و برگ گردو غالبا در امراض خنازیری معمول است و بعضی اطباء در کوفت نیز آن را استعمال کنند و مطبوخ آن را نیز در شستن قروح و امالهٔ قروحات عمیقه استعمال کنند + عصاره برگ گردو ــ برگ گردو مقدار منظور آب نیم گرم مقدار کافی مطابق معمول عصاره کنند بسیاری از اطباء توصیفها در استعمال این عصاره کرده اند

بلا



یک جزو این عصاره حاوی ماده عامل چهار جزو برگ است +

عصاره الکلی ـ برگ گردو مقدار منظور الکل ۵۶ درجه مقدار کافی مطابق معمول عصاره کنند
این عصاره در مریضخانه‌های پاریس بسیار معمول است و برگ گردو یک ثلث عصاره میدهد
بهتر آن است که در نزدیکی اواخر تبخیر قدری الکل اضافه نموده تا مواد سفری آن بهتر منقسم شوند +

شربت عصاره برگ گردو ـ عصاره الکلی برگ گردو ۳۲ شیره شکر ۹۸۷ اول عصاره گردو را در
مقدار قلیلی آب حل میکنند و صاف نموده شیره شکر را اضافه کنند و یک جوش زده صاف
نمایند و گل گردو سابق بسیاری معمول بود دوای مخصوصی میکردند که معروف بعرق سه گردو زیرا که
اول آن را در روی گلهای مذکور گردو و بعد در گردوی رسیده تقطیر میکردند و پوست سبز گردو

و بعد در گردوی نیم رس

بسیار دوای مجرب مقوی خوبی است بصورت تجزیه آن از این قرار است نشاسته کلروفیل
ماده حریفه مره اسید ملیک جوهر مازو جوهر لیمو املاح ماده حریفه مره آن بسیار قابل ملاحظه است
بسهولت جذب اکسیژن هوا کنند و تولید آب و اسید کربنیک نماید و شیره پوست سبز گردو
که در اول تقریبا بی رنگ است بتدریج بواسطه مجاورت هوا تیره رنگ شود و طعم تلخ آن کاسته
شود و در سطح آن یک پرده سیاهی بسته شود پوست سبز گردو جزو دوای معروفی است منسوب به

پرده

پولینی طبیب که در کوفتهای بسیار سخت استعمال کنند و در جرب نیز نافع است نسخه آن
بسیار مختلف است معمولترین آن از این قرار است + پتزن پولینی ـ پوست سبز خشک گردو ۵۰۰
عشبه ۶۲ چوب چینی ۶۲ سولفور دو انتیمون نیم کوب ۶۲ سنگ پش ۶۲ آب ۱۰۰۰۰



مخلوط نموده تبخیر کنند تا نصف شوند هر ساعتی از دو تا سه قاشق بخورند + نسخهٔ دیگر —
پوست سبز گردو ۵۰۰ گرم عشبه ۱۶ گرم چوب چینی ۱۶ گرم سولفور دو انتیموان طبیعی ۱۶ گرم سنگ
جوش ۱۶ گرم آب ۳۰۰۰ یک شب خیس کنند و روز بعد قوام آورند تا نصف شود از صافی بگذرانند
ولی با کاغذ نکنند مریض نصف لیتر صبح و نصف عصر بنوشد و مطبوخ خطمی بعد از آن مرور بخورد + — صاف
عصاره پوست گردو — پوست سبز تازه گردو را گرفته بکوبند و قدری آب اضافه کنند و بغلظت
خوب قوام آورند و سعی کنند که در روی آتش مجاورت هوا زیاد نمانند زیرا که ماده مره اش فاسد
نشود بمقدار سه چهار گندم جهت تقویت معده و رفع امراض خنازیری نافع است +

کاهو و کاهوی جبلی — کاهو متعلق است به نباتات طایفه اشکواریه و جزء ادویه رادعه و معروف است
و معمولترین اقسام کاهو کاهو متعارفی و کاهوی جبلی است شیره کاهو که در شیمی معروف به لاکتو — lactucarium
کاریوم است بصورت تجزیه اش از این قرار است اولاً ماده مره محلوله در آب و الکل و غیر محلوله در اتر ثانیاً [illegible]
ثالثاً اسپارامید رابعاً البومین خامساً سفر سادساً موم سابعاً ماده حامضه غیر معروف
ثامناً بعضی املاح + آب کاهو — کاهوی نزدیک شکفتن گل را آب مقدار کافی کاهو را کوبیده
با آب در دیگ قرع انبیق مسی ریخته یک جزء عرق آن را بکشند بعضی از دواسازان معتقد شده — سرد نشده
که این آب کاهو درد خفیف گوگردی میدهد + شربت کاهو — عرق کاهو ۵۰۰ قند سفید ۱۹۰
در حمام ماریه سربسته حل کنند + عصاره کاهو — چند شکاف در ساق کاهوی نزدیک گل
دارد آورند شیره شیره رنگ جاری شود که بعد رنگین و جامد شود این شیره را حکیم معروفی



ابوالی

تریداس نامیده است انگلیسها آنرا لاکتوکاریون نامند شربت تریداس آب مقطر ۸ شیره

شکر ۵ تریداس را در اندک آب حل کنند و صاف نموده مخلوط به شیره شکر جوش نمایند و بغلظت

۳۰ درجه قوام آورند و شش مثقال این شربت ۸ گندم تریداس دارد غالب لاکتوکاریوم را

بصورت

بدو صورت استعمال کنند یا عصاره است یا شربت +

عصاره لاکتوکاریوم — لاکتوکاریوم مقدار منظور الکل ۶۵ درجه مقدار کافی مطابق معمول

عصاره کنند ولی در گرم خان پرده های عصاره را در بشقاب ها ریخته گذارند تا خشک شود

و این عصاره بوی لاکتوکاریوم را سیده و طعم آن بشدت تلخ است تمام آن در آب حل نشود جز

شربت لاکتوکاریوم است و خود آن را حب ساخته از دو تا چهار گندم میخورانند +

شربت لاکتوکاریوم — عصاره الکلی لاکتوکاریوم ۳ مثقال نبات سفید ۳ من ۱۹ سیر آب

مقطر ۱ من ۲۶ سیر جوهر لیمو ۳ مثقال بهار نارنج ۱۰۰ مثقال مطابق معمول شربت کنند +

گاوزبان — نباتی است معروف متعلق بطایفه بوراژینه جهت سینه و ملین بعلت لعابی

که دارد بسیار نافع است معرق است بسیار معروف و فی الحقیقه عوام بسیار بان معتقدند ولی

شایسته این اعتقاد نیست جهت خشکاندن باید بسیار دقت نمود زیرا که نحویت لعابیت دارد +

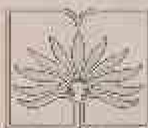
تیزان گاوزبان — برگ خشک گل ۲ مثقال یک ساعت گذارند دم کشد و بعد صاف نمایند این نسخه

معمول مریض خانه های پاریس است + **عصاره گاوزبان** — برگ گاوزبان نیم کوب را

بالنصف وزن آن آب تر کنند و پس از دو ساعت آن را بفشرند و مجدداً آب افزوده بالغ

borraginées

آب جوش دویست مثقال



جمع نموده در حمام مری قوام آورند و صاف نموده بغلظت عصاره تبخیر کنند گاوزبان خشک تقریبا

یک عشر عصاره میدهد و چون شیره گاوزبان بسیار لعابیت دارد لهذا انبات خشک آنرا ترجیح

میدهند + **شیره گاوزبان** — برگ گاوزبان تازه را در هاون مرمر بکوبند و قبل از ۲۴ ساعت آب آنرا بگیرند

و اگر بسیار لزوجیت داشته باشد پیش از صاف کردن اندکی آنرا گرم کنند بندرت تنها

استعمال شود + **شربت گاوزبان** — شیره گاوزبان مصفی ۱۰۰ قند سفید ۱۹۰ مطابق معمول

شربت غلی سازند با حمام ماریه + **عرق گاوزبان** — گاوزبان ۱

آب مقدار کافی مطابق معمول عرق کشند بقدری که مساوی شود با وزن گاوزبان +

پوست نارون — نارون نباتی است از طایفه امان تاسه بافته زنبوری خارجی آنرا برداشته

پره‌های قشری آن را ضبط کنند غالبا این پوست را در امراض جلدی تر شحه استعمال کنند

خاصه در صورتی که مزمن باشد و در امراض خنازیری نیز بسیار معمول است غالب این جوهر نارون

ماده ملعبه است و مانند کتیرا ماده ملعبه اش در آب بسیار حجیم شود ولی محلول نگردد و در

اغلب خواص شبیه است به بزرگ + **تیزان پوست نارون** — پوست نارون ۶ مثقال

آب ۲۵۰ مثقال بقدری بجوشانند که دویست مثقال آن باقی ماند +

شربت پوست نارون — عصاره پوست نارون ۳ شیره شکر ۱۰۰ مخلوط نموده به ۳۰ درجه

قوام آورند از دو تا شش قاشق در روز بنوشانند

عصاره نارون — پوست نارون مقدار منظور الکل ۸۵ درجه مقدار کافی مطابق معمول

کوبیدن یک

پوست

قطعه



عصاره کننده تقریباً ۱۰۰ جزء آن ۲۲ جزء عصاره میدهد +

oseille

polygonées

زرشک — نباتی است از طایفه پولیگنه ریشه آن غالباً مانند مدرات معمول است و برگ آن
چون حاوی بی اکسلات دو پتاس است مانند مبردات و ملینات نیز استعمال کنند زرشک ماده
اصلی مطبوخ مخصوصی است که در فرنگستان معروف عامه مردم است نسخه آن زرشک ۲۴ مثقال
گشنیز ۳ مثقال آب ۲۰۰ مثقال نمک طعام ۲ مثقال کره تازه ۲ اول نباتات را با آب کمی بپزند و بسیار
بهم زنند و بعد تتمه آب را افزوده نمک و روغن را اضافه کنند و یک جوش بدهند +

۳ مثقال

reglisse

سوس — این نبات متعلق است بطایفه حبوبات و بخصوصه ریشه آن معمول است و آن
ریشه مرکب است از گلی سیریدزین و آرده و اسپارازین و دهن سفری والبومین و املاح گلیسیریدزین
قند سوس نیز نامیده اند بزر الیوس در گلی سیریدزین سعی تمام کرده آنچه در خواص آن نوشته است اینست
که ماده آب شبیه به تختهای کوچک زرد رنگ با طعمی شیرین مانند اصل السوس ولطیف در آب
و الکل حل شود و محلولات آن زرد رنگ اند انقلاب پذیرفت تمام حموضات محلول آنرا راسب
کنند فرمول آن ۱۲ ۲۲ ۳۶ با بازها مرکب شود بخصوص با سرب چون اصل
السوس الیاف زیاد دارد باید آن را از طول بقطعات دقیقه قطع کرد و کوبید تا وقتی که جزء
الیاف چیزی باقی نماند بهتر آن است اول بشره نباتی ریشه را با چاقو بردارند +

بعض جوهر سوس

ولطیف

تیزن سوس — اصل السوس ۸ آب ۱۰۰۰ دو ساعت دم کرده صاف کنند
این تیزن در مریض خانهای پاریس بسیار معمول است ولی بیشتر جزء سایر تیزن ها میشود



ونباید آن را جوشانند + **رب السوس** — اصل السوس مقدار منظور آب نیم گرم مقدار
کافی بواسطه لیکسیویاسیون انبیق را جاری کند تقریبا اصل السوس یک ثلث عصاره میدهد
وغالبا جزء بسیاری از حبوب است و در ضیق النفس و سایر امراض صدری آنرا میخورانند گاهی
بادیان بآن اضافه کنند + **عجین سوس** — اصل السوس مقشر ١ صمغ عربی ٨ قند سفید
٨ بهارنارنج ١ سفیده تخم مقدار کافی بهمان طریقی که در عجین خطمی ذکر شد عمل کنند این خمیره
سفید باشد + **عجین قهوه سوس** — رب السوس ١ صمغ عربی ٥ قند سفیده ١
عصاره تریاک مقدار کافی تقریبا در ١٠٠ جزء قند معمول یک جزء عصاره تریاک است +
عجین سیاه سوس — رب السوس ١ صمغ عربی ٢ قند ١ با چهار جزء آب حل کنند و صاف
نموده بغلظت معجونات قوام آورند + **رب السوس مصوب بلوتیس** — رب السوس خالص
٢٨٥ صمغ عربی ١٠٠ قند ٥٠٠ یاسمن ٢ ایرسا ٢ عطر بادیان ٣٠ قطره مطابق معمول مخلوط کنند +
ادویه معطره — این سلسله ادویه را از بعضی حیثیات بسیار مختلف اند بعضی از آنها قوتشان
بسیار کم است وخاصیتشان منحصر است بعطرشان مانند گل اقطی و امثال آنها و برخی دیگر
قوتشان بیشتر است مانند زعفران و ونیل و نیز در طایفه نباتات چیزی و بعضی دیگر خواص مخصوصه
دارند مانند گل جیره و بخصوص روز رادیکان ÷

گل اقطی — نباتی است از طایفه کاپری فولیاسه که گل و ثمر آن در طب معمول است
بلکه پوست ساق و پوست ریشه آن نیز استعمال شود گل آن معرق معروفی است و دوم گرد

[illegible]



آن بسیار معمول است ۲۰ نخود آنرا در ۲۰۰ مثقال آب دم کنند در تغسیلات جروحات نیز
استعمال کاهی ضماد آنرا نیز بکار برند در اینصورت کل تازه آنرا استعمال کنند عرق کل اقطی
غالبا جزء قطورات [illegible] و جهة بدست آوردن آن مقدار منظوری از کل اقطی گرفته مطابق معمول
با آب تقطیر کنند تا چهار برابر کل از آب مقطر گردد +

چشم است

زعفران — عبارتست از آلات تانیث نبات مخصوص متعلق بطایفه ایریده و دوای بسیار
خوبی است که در طب مانند مقویات و مصلحات معده مقدار کم استعمال کنند و مقدار بیشتر
محرک است قوی و اثر مخصوصی در اعصاب دارد از این بابت در بسیاری از امراض عصبانی معمول است
زعفران حاوی دهن فرار و ماده ملونه مخصوصه و ماده ملعبه البومین است و گویا ماده عامله آن همان دهن
فرار است دهن فرار زعفران زرد رنگ و اخف از آب و بمجاورت متمادی آب تبدیل شود
بجسم جامدی اثقل از آب زعفران را غالبا در گرم خان بخشکانند و بدون ثقل آنرا نکوبند +

مطبوخ زعفران — زعفران ۱ الکل ۸۰ درجه ۶ آب مشروب ۴ زعفران را در الکل دم کنند
و بعد آب افزایند و بعد از آن تقطیر نموده شانزده جزء مقطر آنرا بگیرند +

سفیدی
زعفران ۱۹ نخود آب ۲۰۰ مثقال
مطابق معمول دم کنند و بعد صاف
کنند عرق زعفران

تغفین زعفران — زعفران ۱ الکل ۸۵ درجه ۵ یازده روز بخیسانند با فشار رضائی بلند آبرند
و با کاغذ صاف نمایند اگرچه الکل ضعیف نیز بخوبی حل مواد ملونه زعفران کند ولی دوام تونش
بسته بقوت الکل است و پس از مدتی هیئة قدری از ماده ملونه در دمیشود +

عصاره زعفران — زعفران ۱ الکل ۵۰ درجه مقدار کافی دو نوبت زعفران را در الکل بخیسانند



و تقطیر کنند تا تمام جوهریت آن مقطر شود و بغلظت عصاره قوام آورند یک جزء عصاره برابر دو
جزء زعفران است + شربت زعفران — زعفران ۱ شراب قوی واقیه ۳۲ اول زعفران را در شراب نیم
بخیسانند ~~تقطیر کنند تا تمام جوهریت آن مقطر شود و بغلظت عصاره قوام آورند~~ و با فشار
از صافی بگذرانند و با کاغذ صاف نموده قند را در حمام ماریه سرپوشیده در آن حل کنند دو مثقال این
شربت حاوی پنج گندم زعفران است +

نباتات طایفهٔ لبیه — این نباتات در گیاه شناسی شباهت بایکدیگر دارند و بهمین نهج در طب
فایده‌شان مشابه است اثر کلی آنها در دهن فرار آنها است و تقریبا در تمام انواع آن یافت
شود ولی بمقدار مختلف و چند نوع آن بکلی عاریه از آن دهن فرار علاوه بر آن عطر در نباتات
طایفهٔ لبیه ماده مره ثابته است که هنوز طبیعتش بخوبی معین نشده است نباتات طایفهٔ لبیه
که در آنها ماده مره
دهلطوه همراه دهن فرار نیست مانند مقویات و محرکات و قاطعات تب معمول‌اند وقتی که در این
فرار زیادی کند مایه شدت اثر تحریک نباتات است و غالبا آنها را در کشیدن عطریات بکار برند
مانند پودنه و نعناع و اسطوخودوس و رومارن و چای افرنجی و امثال آنها بعضی از اقسام این
نباتات مخصوصه معمول اند در تحریک آلات تنفسی مانند زوفا و لیرخاکی و امثال آنها صورت دوائی
تنفس
نباتات طایفهٔ لابیه از سه نوع خارج نیست یا حاوی اجزاء فراره اند یا حاوی اجزاء ثابته یا حاوی
هر دو نوع اجزاءاند عطریات این طایفه بسیار معمول اند و عطر و مرزن و صعتر و پودنه بیشتر
استعمال کنند + الیه ارتش کرم نعناع — جوهر نعناع یک قطره قند سفید ۲۰ نخود مطابق



معمول بچکانند + **قرص پونه** — قند سفید ۲۱ مثقال جوهر پونه ۵ نخود عرق پونه مقدار
کافی مطابق معمول قرص کنند + **قرص پونهٔ انگلیسی** — قند سفید ۱۲۸ جوهر پونه ۱
کتیرا ۲ صمغ عربی ۲ عرق نعناع ۶ مطابق معمول قرص دوازده گندمی بسازند گاهی عرق
این نباتات نیز معمول میشود و غالبا چند نوع از این نباتات را مخلوطا عرق میکشند مثل صعتر بخصوصه عرقش
بیشتر معمول است و گاهی مخلوط میسازند از اقسام این نباتات و بخصوصه این مخلوط معمول است +
نسخهٔ آن — بادرنجبویه ۱ انیم(?) ۱ صعتر ۱ زوفا ۱ نعناع بستانی ۱ افسنتین ۱ ازبکان(?) ۱ مطابق معمول مخلوط
کنند این گونه ادویه را اسپس نامند و بخصوصه این مخلوط را اسپس معطره نامند با اقسام این
نباتات شربتها مطابق معمول پزند + **شربت متداولی آنها** — نوک گل تیم ۶ گل استوخدوس ۱۲
بادرنجبویه ۲ رومارن ۲ دارچینی ۱ زنجبیل ۱ قلم معطر ۱ آب ۵۰۰ قند ۳۲۰ بادیان خطائی ۱
تبوهین(?) ۲ سماسش مرو(?) ۲ بیست و چهار ساعت نباتات را در آب دم کنند و بواسطهٔ تقطیر ۳۲
جزء عرق معطر از آنها را کشند و با ۵۸ جزء قند در ظرف دهان بسته آنها را شربت کنند با تتمهٔ قند
وسفل اجزاء معطره نیز شربتی سازند و با شربت اول مخلوط کنند +

نباتات طایفهٔ تاج شکل — این طایفه اقسامش شباهت کلی با یکدیگر دارند از حیثیت گیاه
شناسی و از باب خاصیت دوائی نیز بسیار نزدیک بیکدیگرند و بسیاری از آنها را میتوان قائم مقام
یکدیگر کرد و در این طایفه مقدار ازت زیاد است از این بابت در مزارع خاشاک دار بیشتر نمو کنند در
تمام اقسام این طایفه گوگرد یافت شود و این گوگرد جزء فرار آنها است و غالبا این دهن فرار مادهٔ حادّه دهن



آنها است مثلا خردل ماده عاملش حاوی گوگرد است و موسوم است به سیناپیسین و خاصیت کلیه این
ادویه تعلق کلی دارد با دهن فرار آنها که بمقدار مختلف در اقسام این نباتات یافت شود و غالب در تمام اجزاء
این نباتات این دهن فرار موجود است ولی در بعضی بزور آنها بیشتر است و خردل بسیار معمول است و دارای
اقسام مختلفه است در فرنگستان خردل سیاه و خردل سفید و خردل چینی استعمال شود و در چین
و هند اقسام دیگر آن معمول است علاوه بر دهن فرار تمام بزور طایفه خاچ شکل دهن ثابت شحمی نیز
دارند غالبا موجب کراهت طعم آنها میشود روغن تخم کلزا از قبیل بسیار معمول است و فرمول دهن فرار
طایفه خاچ شکل [illegible] میباشد و کامل ترین این ادهان دهن خردل است ولی
در سایر اقسام نیز پیدا شود خاصه در اصل فجل و قنبیط و در بعضی دهنی یافت شود شبیه به دهن فرار
سیر و فرمول [illegible] مطلقا میتوان تمام این نباتات را محرک دانست و اگر دهن فرار
آنها بقدر کافی باشد محمر بند و از این بابت در ادهان مستعمل است گاهی در داخل نیز استعمال
کنند در تحلیل غذا بسیار نافع اند ولی اثر آنها در معده فوری و قلیل المده است زیرا که جزء عامل
آنها دهن فرار است و بزودی منتشر شود در اخلاط و ترشحات پراکنده گردد خاصه در عرق بدن
و شیر و بول در امراض صفراوی بسیار نافعند و در امراض خنازیری غالبا با مواد مقویه مخلوط کنند خاصه
کرفس مائی و قنبط که هم دارای ماده مقویه و هم دارای دهن فرارند در نزولات مزمنه خاصه
نزله ریه نیز بکار دارند و غالبا مخرج بلغم اند و دفع آن نیز کنند و از این بابت است که شربت کلم قرمز
و کرفس مائی را بکار میبرند ماده عامله نباتات خاچ شکل در ریشه فجل کبیر بیشتر است و در فجل اسود

[illegible]

غالبا

نیز بمقدار زیاد یافت میشود ولی جزو اغذیه است و نیز فجل متعارفی و کرفس بائی و کلم داخل اغذیه اند چون
ماده عامله این نباتات فرارست لهذا حتی الامکان باید آنها را از حرارت محافظت کرد و غالبا خشک
باید ضعف آنها شود و از این بابت بیشتر تازه آنها استعمال شود و شیره آنها را گشنند نباتاتی که
از این طایفه بیشتر معمول است عبارتند از کلم و قنب و کرفس بائی و خردل اسود و خردل ابیض
و فجل و فجل کبیر + شعبه اول در ادویه که تمام جزو نباتی اینطایفه معمول اند +
مربای قنب - برگ قنب پاک کرده ۱ قند سفید ۵ در هاون مرمری قنب را با قند بکوبند
تا خوب عجین شود بعد از غربال بگذرانند مربای کرفس بائی را نیز بهمین طریق سازند ولی
اکنون معمول نیست + شیره این نباتات - شیره نباتات طایفه خاچ شکل هم حاوی ماده

حاوی

مره و هم ماده فراره پنداشت و پس از تبخیر عصاره میدهند ولی هرگز عصاره آنها معمول نیست
زیرا که بالضروره دهن فرار آنها بواسطه تبخیر خارج میشود در کرفس آبی که شیره اش
معمول تر است نبات را کوبیده و بفشرند بدون حرارت صاف کنند شیره قنب را نیز
بهمین طریق کشند + شیره مغلظ - برگ کرفس آبی ۱ برگ قنب ۱ برگ شبدر ملخ
۱ نبات را کوبیده از پارچه گذرانده و بدون حرارت صاف کنند +
شربت کرفس - شیره کرفس ۱۶ قند ۳۰ مطابق معمول در حمام مری شربت نمایند
شربت قنب را نیز بهمین طریق سازند + شربت کلم - برگ کلم قرمز ۵ آب ۱ برگها را
در هاون مرمر کوبیده آب افزوده بفشار از پارچه گذرانده و در ظرف زجاجی بواسطه حرارت



نصفه اش کنند و دو برابر وزن آن قند افزوده با حمام ماریه شربت کنند محرک مخصوص است

که در نزولات مزمنه معمول است رنگ کلم قرمز بسیار متأثر شود از نوع فعل شیمیائی با حموضات

بانتقوبات — قرمز و سبز گردد + **محصولات مائی آنها** — نباتات طایفه خاج شکل را باید در ظروف

دهان بسته دم کرد و پس از سرد شدن صاف کرده و غالبا تازه این نباتات معمول است خردل

غالبا — کبیر را بمقدار چهار مثقال و کرفس مائی و غنب را بمقدار شش مثقال تیزان کنند +

عرق غنب — برگ مقطع غنب ۱ آب مقدار کافی مطابق معمول یک جزء عرق از آن

گیرند و عرق کرفس را به همین طریق گیرند + **عرق خردل کبیر** — بزر خردل مقطع ۱ آب ۵ مطابق

معمول دو جزء عرق از آن گیرند و جوهر خردل معاینه جوهر خردل است +

شربت مغلظ — دم برگ غنب ۱۰۰ برگ کرفس ۴۰ شبدر آبی ۱۰۰ خردل کبیر ۱۰۰ پوست

نارنج ۱۰۰ دارچینی ۴ شراب سفید ۲۰۰ قند ۴۰۰ نباتات را مطابق معمول گرفته و قطعه

قطعه کرده در حمام ماری قرع ۲۴ ساعت گذارند بماند و پس از آن ۱۰۹ جزء عرق از آنها بتقطیر

بگیرند و در ظرف دهان بسته با ۱۹۰ جزء قند شربت خلی سازند و ثفلی که در قرع باقی مانده

صاف کرده با تتمه قند شربت غلیظی بپزند و این دو شربت را با یکدیگر ممزوج کنند +

شربت شلجم صغیر — شلجم صغیر ۱ آب ۴ قند ۳ پوست شلجم را کنده قطعه قطعه نموده با

طبخ — حرارت ملایمی بپزند و بدون فشار از پارچه بگذرانند و با قند شربت تجربه زنند +

محصولات الکلی این نباتات —

این قسم ادویه را دو



نوع اند بعضی از آنها متعطرند و در این صورت جزء ماده حریفه فراره آنها را اندارند بعضی دیگر را
میخیسانند لهذا مواد ثابته آنها در الکل میمانند + غرغره متعفنه دم — مخلوط نباتات ره ۱۵ نخود
آب جوش ۵۰ مثقال سکنجبین عسلی ۷ مثقال الکل مرکب قنب ۳ مثقال مطابق معمول نیمساعت
نباتات تلخ را در آب دم کنند و صاف نموده سکنجبین و جوهر قنب را بیفزایند این نسخه در
مریضخانه پاریس بسیار معمول است + تعفین متعفن — فجل کبیر کوبیده ۲۵ خردل اسود نیم
کوفته ۲ نوشادر ۱ الکل ۵۶ درجه ۸ جوهر مرکب قنب ۸ هشت روز بمانند و صاف نمایند +
جوهر مرکب قنب — برگ تازه قنب ۸ فجل ۱ الکل ۸۵ درجه ۱۰ دو سه روز بمانند تقطیر نمایند
هشت جزء متقطر آن را ضبط نمایند + محصولات خمری آنها — (خمر متعفن) فجل کبیر ۲ برگ تازه
قنب ۳ کرفس ۲ شنبه رابی ۳ خردل نیم کوب ۳ نوشادر ۱۵ شراب سفید قوی ۲۰۰ جوهر
قنب مرکب ۳ مطابق معمول فجل و سایر نباتات را بکوبند هشت روز مجاور نموده صاف کنند
از ۶ تا ۱۲ مثقال آن معمول است در رقت و ضعف و سستی اعضا ÷
+ فقاع متعفن — برگ تازه قنب ۱ فجل کبیر ۲ براثیم کالج ۱ فقاع ۴۴ دو روز بمانند و صاف کنند
خردل اسود — بزر نبات طایفه خاج شکل دارای دهن فرار موجود نیستند بلکه عناصر
این دهن فرار موجودند و بعد تولید کنند چنانچه از بزر خردل این مطلب حاصل میشود دان
ترکیبات از دهن ثابت شرین والبومین نباتی و میروزین و میروزنات دو پتاس و قند
و ماده صمغیه ملونه و حامض غیر مرکب و سیناپین و ماده سبز مخصوص و بعضی املاح فی الحقیقه



این مواد مرکب کننده مشابهت کلی دارند با بذر و رطلب ولی خردل مجاورت رطوبت تند شود فی

آب — الحقیقه اینطور در این موجود نیست و از آن در بعضی مواد آن تولید دهن فرار حریفی شود چنانچه اگر

خردل را در الکل بریزند نه آن جوهر و نه آن ثقل حریفیت پیدا کند معجوهر گوگرد رقیق و سایر حموضات

معدنی مانع تولید آن دهن فرار شوند دهن فرار خردل سفید یا لیمونی است و کمال حدت و شدتی

دارد و بخصوصه اشک چشم را زیاد کند اندکی در آب حل شود وزن مخصوص این با آب تفاوتی

چندان و این جوهر خردل ترکیب باطنش نسبت بسایر جوهریات بسیار غریب است زیرا که

از کربن و هیدروژن و ازت و گوگرد و بهیچوجه اکسیژن ندارد فرمول آن

میباشد مطابق ملاحظه بعضی از دواسازان سغبر جوهر فجل و غب نیز همین ترکیب را دارند

قلیائیات روغن خردل را تجزیه کرده تولید جوهر تیز کنند +

نمودن — آرد خردل — خردل را کوبیده یا آسیا کنند و ملاحظه شده است که دسته بهین بهتر است

زیرا که روغن او کمتر خارج شود و آرد خردل صورت توضیه اش بهتر است تخم خردل تازه قوتش

کم است ولی اگر آن را در گرمخان بخشکانند و بعد بکوبند بسیار قوی تر شود و بهتر آن است که دوا

ساز خود متحمل کوفتن خردل شود زیرا که دوای مجرب است و عاملی و اطبا باید بسیار مطمئن

باشند آردهای خردل بازاری غالبا مغشوش است و شاید که جان مریض بسته بعمل خردل است +

طلایه خردل — آرد خردل ۱ آب نیم گرم ۴ با پارچه طلایه کنند +

ضمادات محرکه — اینگونه ضمادات را که در فرانسه اسیناپیسم نامند محض استعمال خردل



این اسم را بآن داوند غالباً آنها را با سرکه میسازند ولی چون حموضات بکلیه قدری مانع بروز دهن فرار میشوند بهتر آن است که با آب سرد و آرد خردل خمیر کنند آب جوش نباید استعمال کرد زیرا که آن نیز مانع است گاهی در این ضمادات اجسام حریفه دیگر اضافه کنند مانند فلفل و سیر و زراریح با تعفینات آنها از بابت اینکه قوه آن زیاد شود چون روغن شیرین خردل هیچ اثری در کیفیت دوائی آن ندارد ممکن است که اول بواسطه فشار آن را خارج کرد — و آردی که در سفل میماند و مولد دهن فرار است بکار برد + عرق خردل — آرد خردل ۱ آب مقدار کافی خردل را با آب سرد آمیخته چند ساعت گذارده پس از آن شانزده جزو مقطر آن را بگیرند + عطر خردل — بهمان طریقی که در ذکر عرق گفته شد باید عمل نمود ولی مقدار آرد را زیاد تر کرد پس از اینکه مقدار معتنابه از عرق بدست آید تمام محصولات را در قرع انبیق کوچکی ریخته تقریباً ربع آن را تقطیر کنند و بعد مطابق معمول عطر آن را خارج کنند +

شراب خردل — خردل نیم کوب ۱ شراب سفید ۶۴ چند روز مجاور یکدیگر کنند و از پارچه گذرانده یا کاغذ صاف نمایند نباید خردل را نرم کوبید الکنون این شراب غیر معمول است +

خردل ابیض — در اغلب خواص مشابه است با خردل سیاه ولی ترکیبات آن معمول نیست خود این بزر در امراض بعضی آلات تغذیه بمقدار دو سه قاشق چای خوری معمول است که بلع می کنند +

سیر — نباتی است متعلق بطایفه اسفودیله و دارای دهن فرار شد و آرد و البومین و ماده حلوه دهن فرار آن بسیار تند است و اگر مجاور جلد شود موجب وجع شدیه گردد و در رنگ است

بغیر الحول



و بویش بسیار سریع النفوذ است از آب بسیار سنگین تر است و در الکل بسیار حل شود این جوهر را

به دقت ملاحظه کرده اند مرکب است از سه جوهر جزء اعظم آن انشار و غنی است که فرمولش هر [illegible] رنگ [illegible] کننده

چپاشته دیگری گوگردش بیشتر است و پتاسیم قدری از گوگرد آن اخذ نموده تبدیل به همین اول

در روغن سیم یک معادله اکسیژن قائم مقام آن یک معادله گوگرد است و روغن سیر شباهت کلی

مانند — دارد با روغن نباتات طایفه خاج شکل و در داخل مانند محرکات و مسهلات و دیدان و در خارج محمرات

استعمال نمایند بلکه گاهی در خارج مقرح نیز میشوند کوبیده آن را مخلوط ضمادات خردلی نمایند تا قوت

آنها بیشتر شود آن را اجتهاداً میتوان استعمال کرد ولی مخلوط با خردل بهتر است زیرا که سیر تنها خوب

سیر ۱ — منورانی شود که باشکال التیام بپذیرد + سرکه سیر — سرکه قوی ۱۲ هشت روز مخلوط

نگه [illegible] کنند + سکنجبین سیر — سرکه سیر ۱۰۰ عسل سفید ۲۰۰ سرکه را در حمام ماریه قوام آورند

تا ۲۹ جزء آن باقی ماند بعد عسل را افزوده سکنجبین کنند + شربت سیر — سیر ۱ آب

جوشش ۸ قند سفید ۶ سیر را دم کنند و صاف نمایند و در [illegible] اجزاء این مایع ۱۹۰ جزء قند اضافه

دفع — کنند و در حمام ماریه شربت حل سازند این شربت در دیدان معمول است +

پیاز — که ماخذ نباتات طایفه اسفودله است دارای دهن فرار و قند تبلور ناپذیر و ماده حیوانی

و اسید فسفریک و جوهر سرکه و فسفات و [illegible] است و [illegible] دهن فرار پیاز شدید

و [illegible] کننده است و مانند دهن سیر دارای گوگرد است ولی رنگین نیست آب پیاز بی رنگ است

و در هوا کلی شود اگر مدتی آن آب بماند انقلاب خمری پیدا کند ولی تولید جوهر سرکه و جوهر شیر

ترشی



خشت نیز کننده پیاز محرک و مدری است قوی و این خاصیت در تمام صور دوائی آن که طبخ نشده باقی باشند موجود است و وقتی که پیاز را بپزند دهن فرارش خارج میشود و خاصیت تحریکش زایل گردد +

شراب مدر — پیاز دو دانه شراب سفید ۲۵۰ مثقال هشت روز بمانند و صاف کنند مدری است سهل الاستعمال و مجرب +

ادویه که حاوی سقر و ماده عصاره و دهن فرارند ⁖

اجتماع ماده عصاره و سقر و دهن فرار غالبا موجب قوت عمل ادویه هست و آنچه در طب از این ادویه معمول است نباتات طایفه کرم سقر و ریشه این نباتات چتری و سنبل الطیب و اهل دعلب و بار چوبه وارلیا و میوه گز میباشد +

سنبل الطیب — ریشه نباتات طایفه والریانه بسیار پر بو و کثیر البقا و اند طعم آنها نیز بسیار ناگوار است بعضی از آنها در طب معموله از آنجمله سنبل الطیب رومی و فو و اقسام دیگران استعمال میشوند و سنبل الطیب رومی و فو جز ریشه شان استعمال نشوند و این ریشه دوائیست گران بها جهة تحریک و تغلیظ دم و گاهی جهة قطع حمی و دفع دیدان و صورت تجزیه این ریشه عبارت است از دهن فرار و سقر و ماده عصاره و ماده مخصوصه نشاسته و بیشتر ماده عامله سنبل الطیب بواسطه دهن فرار است و اسیدی مخصوصی در این نباتات یافت شود موسوم باسید والریانیک که در جوهر سنبل الطیب های تازه کم یافت شود و هر قدر که بیشتر مجاورت هوا پیدا شود بر مقدار آن بیفزاید و این اسیدی است از جنس اسیدهای چرب فرار و جسمی است مایع و دهنی با بوئی تند مشابه بوی سنبل الطیب در ۳۰ جزو آب حل شود و بر مقداری در الکل و اتر محلول گردد



و فرمول آن ... میباشد با قلیاییات مرکب شود و با اکسیدهای فلزی
نیز ترکیب یابد تمام املاح آن بوی مخصوصی دارند و طعمی شیرین و تقریبا تمام آنها بواسطه حموضات دیگر
تجزیه شوند بجهت ساختن اسید والریانیک ۱۸ من ریشه سنبل الطیب نیم کوب را برداشته
با ۳ من تیزاب صابونی و مقدار کافی آب تا دو ساعت بجوشانند و تا یک ماه مجاور هوا گذارند
بمانند و مکرر سطح آن را تجدید کنند تا مجاورت اکسیژن زیاد شود و تولید اسید والریانیک گردد
و زیال ریابات و دو سودی که مرسوب میشود بواسطه جوهر گوگرد تجزیه کنند و هشت من آب
بر آن بیفزایند و تقطیر کنند و مایع محصول تقطیر را از دهمن آن جدا سازند و بواسطه قلیا اشباع
کنند و تغلیظ شربت قوامش آورند و در استوانه شیشه ریخته بقدری جوهر گوگرد اضافه
کنند که سود آن اشباع پس از ۲۴ ساعت اسید والریانیک در سطح آن مایع شناور است
آن را ضبط نموده بواسطه تقطیر مجدد خالصش کنند (والریانات دوزنگ) + جسمی است
جامد تبلور مانند فلس سفید صدفی در آب بسهولت آن را ترک کنند و آب سرد $\frac{1}{50}$ وزن خود از
این محلول سازد و آب جوش $\frac{1}{40}$ از آن حل کنند و در ۶ جزء الکل جوشش محلول گردد جهت
ساختن این جسم روی را در اسید والریانیک حل کنند و محلول جوشش را صاف نمایند
و در گرم خانه تبخیر کنند دوائی است مجرب در تغلیظ دم و رادع تشنج و غالبا حب و پسیون
آن معمول است قدر شربت آن از دو تا هشت گندم است +

موجود

نمک

باید

سفوف سنبل الطیب ریشه ها را در هاون نیم کوب کرده و غربال نموده تا خاکهای متخلله



با انبار ایل شود پس از آن در گرم خانه خشک‌شان کنند و بی ثقل بکوبند این سفوف یکی از موثر
ادویه است که در سنبل الطیب بیشتر معمول است و باید آن را در ظروف سر بسته نگاه داشت +

عرق سنبل الطیب سنبل الطیب ۱ آب بمقدار کافی چهار جزء مقطر آن را بگیرند +

۱۰۰۵ **تیزان سنبل الطیب** ریشه سنبل الطیب نیم کوب از ۳ تا ۷ مثقال آب جوش ۲ مطابق معمول
دم کنند + **شربت سنبل الطیب** سنبل الطیب ۳ آب جوش ۲۴ شیره شکر ۱۶
سنبل الطیب را نیم کوب کنند و در دیگ اسباب تقطیر بنهند و آب جوش به آن بیفزایند پس از
دیگ — دوازده ساعت آن را تقطیر کنند تا ثلث جزء مایع بدست آید و ثفلی که در مجمع مانده نیز از پارچه گذرانند
و مایع محصول ثانی را با کاغذ صاف کنند و با شیره شکر مخلوط کنند و بقدری بپزند که ۲۱ جزء آن
باقی بماند بگذارند تا اندکی سرد شود و عرق مقطر اول را بر آن بیفزایند +

تقطین سنبل الطیب ریشه سنبل الطیب ۱ الکل ۸۰ درجه ۵ مطابق معمول پانزده روز
مجاور کنند و از پارچه گذرانیده صاف کنند دوائی است بسیار نیکو زیرا که تمام مواد فاعله
سنبل الطیب را محلول دارد + **عصاره اتری سنبل الطیب** سنبل الطیب مسحوق ۱
قاعده — اتر کوگردی ۴ مطابق تکمیل با سیون عمل کنند عصاره سنبل الطیب ۱ نیز مطابق قواعد معموله
بدست آورد تقریبا ربع نباتات عصاره بدست آید +

معمول — **ایرسا** — این نبات متعلق است بطایفه ایریده و جزء طبی آن بیخ آنست که فی الحقیقه
ساقی است زمینی ولی عموما معروف بریشه است و اقسام آن معمول است تمام این اقسام



مخصوص ریشهٔ شان شده وغالب آنها مسهلند ودر بعضی اوقات قسمتی از آنرا مانند مسهل بکار میبرند سفوف
وسفوف مرکب با قند وقرص وتقطیر الکلی واتری ایرسا معمولند +

شاهدانج خواص تخدیر دارد ودر هندوستان وسایر بلاد ومشرق زمین وبعضی از آنجاها اجزاء
آن را جهت تفریح استعمال میکنند ودر بعضی بلاد جنوبی ینگه دنیا نیز معمول است وسابق بر
این در فرنگستان ملتفت شده بودند که خواب در مزرعهٔ شاهدانج خطرناک است ولی ماخذ
آن را نمیدانستند اکنون که اطلاع بر کیفیت تخدیر آن پیدا کرده اند این مطلب ثابت شده است
وحشیشی که معمول است عبارتست از برگهای شاهدانج مخصوصی که در فرنگستان معروف
بشاهدانج هندی است وباید آنهارا در اواخر گل قبل از رسیدن بزر چید کیفیات تفریح
حشیش مخصوص است ولی غالبا خطرناک است بچند قسم آنرا استعمال میکنند بهترین اقسام
آن عصاره است که با الکل ۸۰ درجه کشیده باشند وموسوم است به حشیشین از این عصاره تقطیر میسازند
که مقدارش ۱ عصاره و ۹ الکل ۸۵ درجه است این تقطیر در بعضی نزف الدم ها نافع است خاصه
در نزف الدم رحم گاهی در مرض وبا نافع است +

سداب - نباتی است متعلق بطایفهٔ روتاسه ودوائی است بسیار قوی که هنوز استعمالات
طبیهٔ آن بخوبی مشخص نشده بصورت تجزیه آن از این قرار است دهن فرار گلوکوزید البومین نباتی
صمغ ماده عصاره ماده ازتی است نشاسته وانولین دهن فرار آن زرد مایل بسبزی است بوی
بسیار تند ونامطبوعی دارد در برودت بطور رونامی منتظم منجمد میشود وخاصیت مخصوص دارد

که د



که در آب بیش از همه اد مان فراره محلول شود دهن فرار سداب با ماده حامل آن دانند ولی ملاحظه کرده‌ام

که هر بغیت خود نبات از عطر آن بیشتر است مثلا عصاره مائی ان بقدری حدت دارد که موجب تورم معده

میتواند شد از این بابت معلوم میشود که در سداب ماده ثابته نیز هست که هنوز درست خواصش معلوم نیست

دهن فرار سداب را مانند محرکات قوی ومغلظات دم و مدرات طمث استعمال کنند وغالبا در لیسون

اضافه کننده نادر است که عصاره سداب را استعمال کنند جهة گرفتن عصاره الکل ۸۶ درجه استعمال

کننده + ابهل — نباتی است که متعلق است بطایفه کنی

فر و حاوی مقدار کثیری از دهن فرار است بسیار تند است و موجب ورم جلد شود و بدین واسطه

گاهی آن را در روی قروح جهة آنکه آ خوردن گوشتهای زیادی استعمال کنند در داخل ممکن است

اکل

که بعلت ورم معده سمیت در آن پیدا شود ولی بمقدار بسیار کم محرکی است بسیار قوی اثر آن

بیشتر در رحم است و مدر طمث است در صورتی که سبب حبس طمث ضعف و سستی الیاف شده

قدر شربت سفوف آن از ۱۲ تا ۱۶ گندم است وقدر شربت مطبوخ آن ۲۵ نخود است عصاره آن را

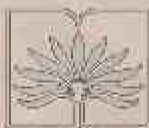
بندرت استعمال کنند جهة ساختن الکل ۵۶ درجه بکار برند + تعفین ابهل — ابهل ۱

الکل ۸۶ درجه ۵ پانزده روز بماند از صافی بگذرانند وبا کاغذ صاف نمایند +

عصاره ابهل — ابهل ۱ الکل ۵۶ درجه مقدار کافی مطابق معمول عصاره کنند ابهل در صد جزء

سه جزء نیم عصاره میدهد + لیسون روغن ابهل — دهن فرار ابهل از ۱ تا ۶ قطره شربت

از موار ۶ مثقال بهار نارنج ۲۵ مثقال اول شربت را در شیشه بکشند وبعد دهن فرار را در



آن بچکانند و بهم زنند و کم کم بهار نارنج را بیفزایند + روغن اسپل — اسپل ۱ روغن ساده ۶
مطابق معمول مخلوط کنند این گرد را جهة دانهای کوفت استعمال نمایند بواسطه استعمال آن اول
آن دانها خشک شود بقسمی که آنها را میتوان کند بدون وجع باید روزی دو نوبت تجدید عمل کنند +

طنن یا اسید طنیک — فرمولش چنین است [illegible]

طنن ماده ایست که در بسیاری از نباتات یافت شود و مایه اختیار طعم عفص آن و رسوب سیاه
یا سبزی است که از املاح [illegible] مکسیدوم آهن یعنی جوهر طنی که از مازو اخذ میشود معمول ترین اقسام
آنها است و بیشتر در آن کار کرده اند اگر آن را تا ۱۰۵ درجه حرارت گرم کنند معادله آب آن
طرف شود جسمی است جامد بی رنگ بی بو غیر متبلور با طعمی عفص بدون حرارت رنگ آبی تورنسل را
قرمز کند آب مقدار کثیری را محلول سازد و هر قدر الکل ضعیف تر باشد از آن بیشتر حل کند
در اتر بسیار کم حل شود محلول طنن بمرور جذب اکسیژن هوا کند و اسید کربنیک و اسید گالیک
و آب بوجود آورد و در حموضت قدرت اسید طنیک بقدری است که کربنات ها را تجزیه میکند
ترکیبات قلیائی آن در مجاورت هوا بسیار سریع الفساد اند تقریبا تمام محلولات فلزی را درد میکند
دیگر از خواص مخصوصه آن این است که املاح [illegible] آهن را متاثر نسازد و حال آنکه مکسیدوم آهن را آبی رنگ
درد کند و همچنین طنن املاح الیه را در [illegible] و با ماده قلیائی آنها مرکب شده جسمی بوجود
آورد صعب الانحلال در آب و سهل الانحلال در جوهر سرکه غالب حموضات غیر آلیه طنن را
از محلول مائی خود درد کنند و جسم مرکبی بوجود آورد که بسیار کم حل شود و طنن را از آن

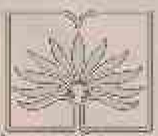
[illegible] اسپل ۱ [illegible] ۲ [illegible]



بگیرند و تبدیل بجرم شوند محلول سریشم بواسطه طنن درد شود غالب مواد حیوانی از قبیل بیاض البیض
و ماده جبنیت نیز با آن درد شوند جهت ساختن آن را در ذکر مازو گفتگو خواهیم کرد طنّنی که در سایر نباتات
پیدا میشود بعینه این جوهر نیست و مثل اینکه چند قسم صمغ یافت چند قسم طنن نیز موجود است
غالباً خصوصیت سایر طنن ها کمتر از جوهر مازو و از این بابت در امراض داخله سهل الاستعمال
ترند نسبت به اثری که طننها در املاح آهن دارند میتوان آنها را به قسمت نمود اول آنهائیکه املاح
عالیه آهن را در آبی رنگ کننده مانند مازو و پوست درخت بلوط و سماق و بولو و امثال آنها
دویم آنهائیکه املاح عالیه آهن را خاکستری مایل بسبزی درد کنند مانند راتانیا و فستین و انجبار و امثال
آنها اگرچه طنن خالصی که ماخوذ از مازو باشد در طب معمول است ولی غالب اجزاء دارای طنن اند
بضمیمه بعضی ادویه دیگر بکار میبرند و گاهی خالص آنها را سفوف کرده استعمال می کنند و همچنین
صورتی که مواد مخلوطه مقدارشان زیاد نباشد بسفوف قناعت کنند مانند کاشو و کینو خود
و کل مخمی بواسطه آب مواد محلوله آنها را که عبارت از طنن ها باشند اخذ می کنند و اگر منظور
ساختن شربت یا عصاره باشد آب سرد بکار برند و اگر منظور ساختن تیزان یا نگاه داشتن مدت
مدیدی باشد دم کنند و اگر آن دوا نشاسته و طنن پر دوام داشته باشد نباید جوشاند زیرا
که مایع کدر شود و ترکیبی از طنن و نشاسته بوجود آید که در ۵۰ درجه حرارت محلول و در حرارت
پست تر راسب میشود در ریشه خطمی و ترمان تیل و بیشترست از این قبیل اند اگر محلول
مائی موادی که طنن دارند بغلظت عصاره قوام آورند طنن آن عصاره مخلوط است با اجزاء

می شود

نباید که



خارجه متعدد و اگر عصاره ها زرم بشند رفته رفته بواسطه انقلابی که در آنها پیدا میشود بازود فاسد

تبدیل

گردد و چنان محلولات مائی میتوانند آنشربت شوند و باید در تصفیه شربت هیچ وجه بیاض البیض بکار نبرد

زیرا که با طنن مرکب شده غیر محلولش سازند و چون طنن در الکل قوی بسیار کم محلول است در ساختن

تعفین الکلی باید احتراز از آن نمود و غالبا الکل ۵۶ درجه مناسب است شراب و سرکه نیز در [illegible] حل

طنن میتوانند معمول شد برخلاف املاح و سومات بعضی ادویه خاصیتشان بسته است بوجود طنن و در

برخی دیگر این جوهر موجود است بعلاوه ادویهٔ فراره پس مواد طنن دار بر دو قسم میشوند اگرچه غالب

ادویه خاصیتشان بواسطه طنن است در اغلب خواص مشابه یکدیگرند و بدل یکدیگر میتوانند شد و لیکن

چون گفتیم نوع طننها نیز مختلف است البته هر یک از ادویه که دارای انواع مختلفاند در خواص نیز اختلاف

دارند و چنان نیست که با ضرورت کلی پیدا نشود یکی را بجای دیگری استعمال کرد مثلا قبض

و عفوصت مازو غیر از کاتشو و پوست ریشه انار یا گل مخملی است از این بابت هر یک از این

ادویه موارد استعمال مخصوصی دارند +

شعبه اول در ادویه که خواصشان بسته بطنن است — این شعبه نیز منشعب بچند قسم

ادویه قابضه است و آنها عبارتند از مازو و عصیرات طنن دار مانند کاتشو و کینو و عصیر اقاقیا

و ریشه های طنن دار از قبیل راتانیا و جنسرت و ترمان و کینو و قشرهای طنن دار از قبیل پوست

درخت بلوط و قشر و ریشه انار و مویز یا ادوراق طنن دار مانند [illegible] غنرت و رشن

و برگهای نزدیک بگل سماق و قبص و گلهای طنن دار از قبیل گل مخملی و امثال آن و میوه های



طنن دار

طنن دار از قبیل بلوط و پوست انار *

مازو — غده چندی است که بواسطه گزیدن یکی از هوام مخصوصه پیدا میشود در درخت بلوط که معروف است
بطایفه امن تاسه مازو و مرکب است از $\frac{۶۵}{۱۰۰}$ طنن و اسید گلیک و الاژیک و لوکالیک
و مقدار این اسیدها ۵ ۱/۵ ۴ است و کلروفیل و دهن فرار ۰/۷ مواد عصاره ۲/۵ صمغ ۲/۵
نشاسته ۲ ماده خشبی ۱۵/۵ قند و البومین و املاح مختلفه خاصه کلات دو پتاس و کلات دو شو
۱/۳ آب ۱۱/۵ دبرزلیوس صاحب علاوه بر این مواد قائل بر وجود قدری اسید پکتیک نیز
شده است که مرکب است با طنن خواص طنن را که ذکر کردیم جهة ساختن آن مازو را نرم کوبیده در
اسباب مخصوصی که متعلق است به بروبکه صاحب ریخته اندکی نمخشرند و آن انبوبه را تقریبا نصف
کنند و نصف دیگر را از اتر پر کنند و دهان انبوبه را ببندند ولی نه محکم و گذارند بماند و فردای آن
روز در ته این اسباب که برده مایع پیدا کند یکی بسیار خفیف و سریع السیلان که واقع است
در فوق دیگری بغلظت شربت و واقع در تحت مجدداً اتر را اضافه کنند تا وقتی که آن پرده
تحتانی دیگر نمو نکند این دو مایع را در قیفی بریزند که دهان تحتانی او را با انگشت مسدود کرده اند و چند
دقیقه بهمین حالت نگاه دارند پس از آنکه دو مایع از یکدیگر جدا شدند مایع اسفل را در کپسولی بریزند
و مایع خفیف را تقطیر کنند جهة اخذ اتر چندین نوبت با اتر خالص آن مایع ثقیل را بشویند و در
گرم خانه گذارند بخار زیادی از اتر متصاعد شود با اندک بخار آبی آن ماده ازدیاد حجم کثیری پیدا کند
و در دی نمودار گردد بسیار سبک و متبلور مانند که ... ی سفید و اغلب مایل بزردی است

بعضی بجای عمل لیکسیویاسیون مازو را در اثر مخمر سازند و می افشرند اینعمل معمول غالب کارخانه جات
دوا سازی است ولکن چون اینعمل را خطامی کردند یکی از شیمیهای معروف دقت در آن نموده
وجود آب را لازم دیده جهة این عمل مازو را کوبیده در سردابی یا جای نمناکی گذارده سه چهار روز بماند
و جذب رطوبت کند پس از آن در ظرف دهان گشادی که دهان او را توان بست ریخته بقدری
اثر افزایند که خمیر تری شود ۲۴ ساعت گذارند بماند پس از آن کیسه یا پارچه محکمی باندازه آن خمیر
مازو دوخته دهان شیشه را گشوده آن مخلوط را در کیسه کرده و دهان آن را دوخته قرصی سازند
و کوشش کنند که حتی الامکان قطر آن مساوی باشد پس از آن در زیر قید گذارند تا ماده خارج شود
که از غلظت عسل با غلظت شربت است بنابر مقدار اثری که بکار برده اند قرص را از زیر قید
بیرون آورند و خارج آنرا با کاغذ سمخی پاک کنند تا طننی که در خارج مانده گرفته شود با انگشت
آن غبار مازوی کیسه را که بیکدیگر ملصق شده است خورد کنند و مجددا در ظرف اول بریزند
و با اثر و آب خمیری سازند در ۱۰۰ جزء اثر ۶ جزء آب ریخته بهم زنند و هنوز این دو مایع از
یکدیگر جدا نشده در روی مازو بریزند طننی که مانند شربت از غبار مازو خارج شده با قلم موی
درشتی در بشقاب های چینی بگسترانند و در گرم خانه بریزند اول ماده تهیج و آماس پیدا کنند
و بعد طنن بشکل ورقه نازک خفیف بسته شود تقریبا بی رنگ است بدینطریق ۱۰۰ جزء مازو
اقلا ۶۰ جزء طنن میدهد اگرچه بکلی خالص نیست ولی در طب بخوبی میتواند استعمال شد طنن
ماده ایست قابض که میتوان گفت اقوی از جمیع قابضات است از چند گندم تا یک مثقال و نیم



بعنوان

میتوان استعمال و در داخل غالبا بشکل حب استعمال کنند و در خارج محلول ثانی با روغن آن جهة

چشم معمول ۱ جزء طنن را با ۵ جزء روغن ساده مخلوط کنند ÷

(ستون) قند شیره ۱۰۰۰ گرم لاک قرمز ۱۰ گرم طنن مسحوق ۱۵ گرم عطر فودنج ۳۰ قطره عطر بهار

عطر بادیان ۲۵ قطره

نارنج ۱۰ قطره مطابق معمول مخلوط کنند ÷ نسخهٔ دیگر — پوست کنه کنه مسحوق ۲ مثقال زغال

تمن

نباتی ۲ مثقال عطر میخک ۵ قطره این نسخه بخصوصه معمول است در دندانهائی که بواسطهٔ استعمال

املاح حدیدی چرک شده باشد زیرا که یک طنات اسید محلولی بوجود آورد ÷

غرغرهٔ مازو — از ۲۵ تا ۴۰ نخود آب جوشش ۱۰۰ مثقال مطابق معمول دم کنند این غرغره در کثرت

بزاق و استعمالات جیوه معمول است ÷ اماله مازو منسوب به گزویر — مازوی نیم

کوب ۴ آب شرب ۱۶ بجوشانند تا نصف شود و با فشار از پارچه بگذرانند و باین مطبوخ ۹ جزء

الکل خالص و ۱ جزء آب کلنی اضافه نموده و صاف کنند آنچه حاصل میشود معروف است به الکل

مقوی و تعفین معطر مازو در حین استعمال از شش تا ده برابر آب مخلوط آن کنند این تعفین را

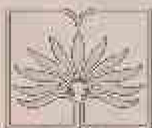
در طمبث ابیض و دوزی استعمال کنند ÷ روغن مازو — مازوی کوبیده ۱ روغن ساده ۸

مطابق معمول مخلوط کنند در بعضی اقسام نزف الدم معمول است ÷

عصیرات نباتی را طنن دار — در قرابادین طبی چهار عصیر است که دارای مقدار کثیری طنن است

و آنها عبارتند از شیرهٔ اقاقیای صادق و اقاقیای خنتراس و کیسنو و کاشو تقریبا دو شیرهٔ اول

الکنون غیر معمول است ÷ اما کاشو — عبارت است از عصیری که از جوشاندن چوب بلکه میوه



یک نوع اقاقیای مخصوص هندوستان بدست می آید متعلق بطایفه حبوبات و ترکیبات باطنی آن ترکیبات
از طنن و ماده عصاره و صمغ و کاته‌شین و یک ثقل غیر محلول که مواد خارجه در آن مجتمع اند و اغلب محض
تقلب شن نیز داخل آن کرده اند طنن کاشو موسوم به اسید کاشوتنیک جسمی است جامد و سفید دودان
دان و متبلور با طعم عفص و مایل بحلاوت در آب سرد بعسرت و در آب جوشش و الکل و اتر بسهولت محلول
شود این ماده خاصیت اسیدی ضعیف است بقسمی که اسید کربنیک را از کربنات ها خارج نمیکند و با
مجاورت هوا اکسیده شود و ماده عصاره قرمز محلول در آبی بوجود آورد و فی الحقیقه آنچه در طب استعمال
میشود مخلوطی است از کاتوشین فاسد و کاتوشین صالح و اسید کاشوتنیک جزء اعظم غالب کاشوها
و مسحوق آن را بدون ثقل در شیشه دهان بسته نگاه دارند +

حب کاشو — کاشوی کوبیده ۱ قند مسحوق ۱ لعاب کتیرا مقدار کافی بطریق معمول خمیره سازند و قدری
از آن را حب کنند و تمام آن را در ظرف چینی دهان بسته نگاه دارند و بواسطه اقسام مختلفه
عطریات آن را معطر کنند کاهی ۱/۱۲ زنبق مسحوق یا ۱/۲۵ دارچینی مسحوق یا اندکی عطر دارچینی
ابرسیاه و عطر گل سرخ و یا لعابی که با گلاب ساخته باشند این حبوب را معطر میکنند +

قرص کاشو معروف بقرص بلونی — رب السوس را خود بواسطه دم ۲۰۰ گرم آب ۱۰۰ گرم بواسطه
حمام ماریه حل کنند و پس از آن کاشوی مسحوق ۳۰ گرم صمغ عربی ۱۵ گرم اضافه نموده بغلظت
عصاره قوام آورند و بعد مصطکی ۲ گرم زغال مسحوق ۲ گرم ایرسا ۲ گرم کاسکاریل ۲ گرم در این خمیر
داخل کنند و باز اندکی قوام آورند و از آتش برداشته عطر پودنه ۲ قطره تعفین عنبر اشهب ۵



قطره

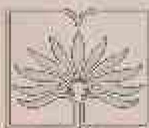
قطره تعفین مشک ۵ قطره باین خمیر اضافه کنند ودر روی تخته سنگ مرمری آنرا بگسترانند وبضخامت پولکهای
با نصفهای نازک کنند بگذارند که خشک شوند وبا کاغذی لعاب دو سطح آنرا از روغن پاک
کنند واین سطحها را اندکی رطوبت دهند وورقه نقره بآنها بچسبانند ومطابق معمول قرص بالوزی
سازند اینگونه قرصها غالب در ایتالیا معمول است وتجارت آن نیز منسوب باین مملکت وچندان خوش
طعم وگوارا است که غالبا مانند حلویات استعمال شود نه مانند دوا +

قرص کاشو وغیزی — کاشوی مسحوق ۱ غیزی مکلس ۲ قند مسحوق ۱۹ لعاب کتیرا با عرق دارچینی
مقدار کافی مطابق معمول قرصهای پنج نخودی سازند هر قرصی ۱ گندم کاشو و ۲ گندم غیزی دارد +

تزرین کاشو — کاشوی نیم کوب ۲۰ نخود آب ۲۵۵ مثقال مطابق معمول دم کرده پس از دو
ساعت بدون فشار از پارچه بگذرانند + عصاره کاشو — کاشوی نیم کوب ۱ آب جوش
۶ بیست وچهار ساعت بگذارند دم کشد وگاه گاهی بهم زنند وبا فشار از پارچه بگذرانند
وصاف نموده بغلظت عصاره قوام آورند غالبا یک ربع عصاره حاصل میشود +

شربت کاشو — عصاره خالص کاشو ۱ آب مقطر ۶ شیره شکر ۶۰ کاشو را در آب حل کرده و صاف
نموده با شیره شکر جوشی مخلوط نموده قوام آورند تا به ۳۰ درجه غلظت میزان السکر رسد +

قرص عصاره کاشو — عصاره کاشو ۱ قند مسحوق ۴ لعاب کتیرا مقدار کافی مطابق معمول
قرصهای ۳ نخودی سازند + تعفین کاشو — کاشو ۱ الکل ۵۵ درجه ۵ پانزده روز مخلوط
مانده بعد صاف کنند + شراب کاشو — تعفین کاشو ۱ شراب قرمز ۱۲ پس از چند روز



مجاورت صاف کنند ۶ مثقال این شراب تقریباً ۱۰ گندم کاشو دارد ❖

کینو — صمغی است از نباتی منسوب بهندوستان ولی باین اسم چندین عصاره را نامیده اند و از این

بابت ماخذ این عصاره هنوز نا معین است ماده عامل این عصاره طعن است و در اعمال بسیار شباهت

با قرمز سنگانیک و کنگینا دارد (جوهر) در آب بخوبی حل شود مقوی و مصلح معده که غالباً در ضعف و دو سنطار یا

معمول است ولی اثرش از سایر قابضات کمتر است صورت دوائی آن غالباً سفوف آن است و معمولاً آن

شربت و تعفین الکلی از آن استعمال کرد ❖ الکسیر سنژنی قابض — کینو خالص ۱۰۰ ریشه راتانیا ۱۰۰

تعفین مبان ملو ۳ تعفین حس لبه ۲ عطر بودنه ۲ عطر دارچینی سرندیب ۲ عطر بادیان ۱ استطیق معمول

مخلوط کننده این الکسیر در قلاع معمول است ❖ ریشه های طعن دار — فیما بین ریشه نباتاتی (وف وللد)

که حاوی طعن اند بسیاری از آنها متعلق اند بطایفه رزاسه و بخصوص خاصیت قبض در جنس

معروف بر ریاده معمول است بهترین اقسام آنها زبان ثیل است و معمول به عامه ناس است

در فرنگستان و یونان ثیل و اقسام آن که در انگلیه دنیا بخصوصه معمول اند ❖

ریشه زرشک که از طایفه کثیر الاضلاع گونه است نیز در این موارد معمول است علاوه بر اینها قاصیت

مدرات نیز در آن موجود است و همچنین عرق الانجبار کبیر که متعلق است بطایفه براز ینه نیز این

خاصیت را دارد و غالباً ریشه این نباتات معمول اند ❖ شربت عرق الانجبار — بیخ انجبار ۱ آب

متعارفی ۲۰ درجه ۸ شیره شکر ۳۲ بیخ انجبار را قطعه قطعه کرده بقسمی که بسیار نازک کرده و در

آب مقطر ۲۴ ساعت بخیسانند و از صافی بگذرانند و بجوش آورند و از پارچه کرک بگذرانند



آبرا

ریشه راتانیا

وشربت را با آن افزوده مطابق قاعده قوام آورند + راتانیا – متعلق است بیکی از نباتات طایفه
پولیگاله بسیاری از معلمین شیمی در تجربه این ریشه کوشیده و آنچه یافته‌اند عبارتست از طنن و مادهٔ
عصاره و جزء غیر محلول و صمغ دار و نشاسته و ماده مخاطی و بعضی املاح و ماده حامضه که هنوز طبیعتش
معلوم نیست سفوف و شربت و تیزن آن معمول طب است گاهی بعضین الکلی آنرا استعمال کنند

قشرهای طنن دار – این پوستها بسیار متعددند هم در طب و هم در صباغی معمول‌اند و از طوایف
مختلف نباتات‌اند و بخصوصه طایفه امنتاسه در این خاصیت بسیار مشابه‌اند و از سایر طوایف
بسیاری از نباتات معمول به دباغی است و بعضی از آنها در رنگ دنیای شمالی است جهة قطع
حمی معمول‌اند در طایفه نباتات زرداسه پوست آقاقیا جهة قبض بسیار معمول است و چنین گمان

ام غیلان

میرود که در حبش و زنگبار با این پوست دباغی میکنند و در جنس پوتاسه بعلاوه ماده عفصه مادهٔ
زرد است که معین گمل است و آنچه بسیار معمول است پوست ریشه انار و پوست درخت بلوط است

پوست درخت بلوط – قشر این درخت که متعلق به نباتات طایفه امنتاسه است بسیار قابض است
و خاصیت کلیه‌اش بواسطه طنن است غالبا آنرا مانند قابضات قویه و سدادات دم در داخل
یا به نوع اماله استعمال کنند جهة دفع حمی نیز بسیار نافع است و فایده کرده خاصه در صورتی که آنرا
با بعضی ادویه مره قویه از قبیل جنطیانا قوام نمایند بنا بر بعضی تجزیها این قشر مرکب است از طنن
و اسید گلیک و قند متبلور ناپذیر و پکتین و طنناتهای آهک و منیزی و پتاس و امثال آنها بعضی از
معلمین شیمی قائل بر مقدار کمی سلیسین نیز میباشند غالبا پوست اغصانی که از دوازده

میکنند



تا پانزده سال دارند تفتیح کنند و خشکانیده با آسیا نیم کوب نمایند غالباً در مطبوخ جوشیده و دم بعضی

حالات استعمال کنند و وقتی که غبار آن را جهة سفوف یا حب خواسته باشند در هاون نرم صلایه نموده

از موی بیز ابریشمی بگذرانند نیم کوب او را تقرانه طنن و مسحوق نرم آن را الکل طنن نامند +

مالۀ طنن — طنن نیم کوب ۱۳ مثقال آب جوش ۲۵۵ مثقال مطابق معمول دم کنند +

انار — درخت انار که متعلق بطایفه گرانات است چندین دوا در استعمال طبیه مید بود ولی

از حیثیت خواص اجزاء آن شباهت تام با یکدیگر ندارند گل نشکفته آن که تقریباً مرکب از کالیس

متعلق به تخم دان قابضی است بسیار قوی که سابقاً بسیار استعمال میکردند ولی الحال تقریباً

غیر معمول است کالیس که متعلق است بمیوه انار دوای قابض بسیار خوبی است و بخصوصه در هند

و مشرق زمین جهة قتل دیدان خاصه حب القرع استعمال شده است در طب فرنگی بیشتر پوست

ریشه آن را استعمال کنند و تخم آن نیز معمول است پوست ریشه انار مرکب از طنن و اسید

کلیک و شکر و موم و ماده دسمه و نشاسته و بعضی از معلمین شیمی ماده مره متبلوره مخصوصی در آن

یافته اند و موسوم نموده اند به گرناتین پوست ریشه انار جهة دفع حب القرع و سایر اقسام دیدان

معمول است تازه آن مرجح است از خشک آن مطبوخ + مطبوخ ضد دیدان

پوست تازه ریشه انار ۱۳ مثقال آب ۱۵۵ مثقال بجوشانند تا تقریباً ۱۵۵ مثقال آن باقی بماند

و در شب به نوبت بمریض خورانند فردای آن شب را از ۶ مثقال تا یک سیر روغن کرچک باو بخورانند

وقتی که پوست ریشه انار خشک باشد باز قدر شربتش ۱۳ مثقال است ولی قبل از جوشاندن دوازده

ساعت



ساعت در آب سرد بخیسانند + **عصاره** — پوست ریشه انار مقدار مطلوب الکل مقدار کافی مطابق

۵۶ درجه

معمول است عصاره کنند این عصاره در هلاک حب القرع بسیار مجرب است و علاوه بر اینها مطابق

نسخه ذیل مریض از شرب آن کراهت کلی ندارد عرق نعناع ۱۳ مثقال آب لیمو ۱۳ مثقال عصاره

پوست ریشه انار ۵ مثقال عرق سنبل ۱۳ مثقال مطابق معمول مخلوط نموده بنوشند +

مونه زیا — پوست درختی است متعلق بطایفه نباتات ساپوته کال شباهت را دارد

با ساپونین آن جوهر بسیار شکننده، مانند تخته های لطیف و در آب و الکل حل شود ولی در اثر

درخت

تقریبا غیر محلول است اول طعم تلخی از آن بروز کند و پس از آن شدت شیرینی در حلق پیدا شود پوست

مونه زیا در سستی بدن و اسهال مدام و بواسیر دموی معمول است بیشتر عصاره آنرا از ۵ الی گندم

تا ۲۰ نخود استعمال میکنند عصاره آنرا با آب مطابق معمول میگیرند تقریبا ربع پوست

عصاره بدست می آید + **تعفین مونه زیا** — مونه زیا ۱ الکل ۶۰ درجه ۵ مطابق معمول تعفین

کنند + **شربت مونه زیا** — عصاره مونه زیا ۱ الکل آب ۱ شیره شکر ۹۹ مطابق معمول

شربت کنند + **روغن مونه زیا** — عصاره مونه زیا ۱ آب ۱ روغن بادام ۴ موم سفید ۲

مطابق معمول روغن کنند + **اوراق طنن دار** — این اوراق بسیار متعدد و ولی معدودی

خ ل
فرنگستان

از آنها معمول اند از انجمله برگ مورت که معمول است در صباغی فرنگی و برگهای نزدیک به گل

سماق و بعضی نباتات طایفه زرامه خاصیتشان نیز بواسطه طنن است خاصه رتنس

و اگراموان که همیشه در غرغره های قابضه مستعمل اند و بعضی برگهای طایفه زرامه در خاصیت



دکشیشه

دوشیده اند یا بادام تلخ و کمی از اوراق قابضه برگ انگور خرس است که متعلق بطایفه وکسینیه است

وبخصوصه در امراض آلات بول از قبیل سلس بول و فلج مثانه استعمال میشود + از نار طفن وارد انجیه

درطب فرنگی معمول است جز گل سرخ بیت وگلنار فارسی اگرچه عالی است قوی ولی متروک است ولیکن

در مشرق زمین اقسام گل انار جهة حب القرع بسیار دیدان استعمال میشود غالبا سه مثقال آنرا

در ٥٠ مثقال آب نیم گرم دم کنند بعضی از اطبا گل معروفی که موصوف به بلکه چین مانند عدات

و مقویات استعمال کنند و در صورتی که اسهالی باشد بواسطه هر دفعه اجابت یک پیاله

چای کم رنگ کم قوت می نوشند و اگر مشترد اجابت طول کشد آب سه لیز مینوشند بهتر آن است

که قبل از استعمال این دوا امعا را بواسطه حقنه تخلیه کنند +

گل محمّدی - بتالهای گل محمّدی تجزیه شده اند و صورت اجزا و مرکبه آن از اینقرار نه دهن فرار طفن اسید

ماده ملونه طفن

کلیک[3] ماده[2] دسمه البومین املاح غالبا این گلها در طب محض[3] استعمال میشوند در کوبیدن آنرا

بدون تقل صلایه کنند + گل قند - گل محمّدی مسحوق ١ گلاب ٢ قند مسحوق ٨ اول گل مسحوق را

در گلاب بخیسانند و پس از دو سه ساعت خیس بواسطه صلایه با دادن قند آنرا مخلوط نمایند

تیزن گل سرخ - گل سرخ ٢٥ نخود آب جوش ٢٠٠ مثقال یک عشر نیم دم کنند +

شربت گل سرخ - بتالهای گل سرخ ١ آب جوش ٥ قند مقدار کافی گل سرخ را در آب دم کنند

و مایع را از پارچه بگذرانند و با کاغذ صاف نمایند و باده برابر وزن مایع قند شربت قلی سازند

تقریبا ده مثقال این شربت ١٠ نخود گل سرخ است + سکنجبین گل سرخ - بتال گل سرخ ١



عسل مصفی

آب جوش ۶ آورا اول گل را در آب جوش دم کنند و بافشار از پارچه بگذرانند و بگذارند ته‌نشین

شود و مایه صاف آن را منحرف کنند و با عسل مخلوط کنند بغلظت شربت بقوام آورند +

شراب گل سرخ — گل سرخ ۱ شراب قرمز ۶ چند روز مخلوط بمانند پس از آن بافشار از پارچه بگذرانند

و با کاغذ صاف نمایند این شراب بخصوصه در خارج بسیار معمول است در صورت ضعف الباه +

در زینة دکاه درج

سرکه گل سرخ — پتال گل سرخ ۱ سرکه قرمز ۱۲ هشت روز بمانند و از صافی بگذرانند این سرکه غالباً

مصفی امالات فی بقه معمول است +

اثمار طعن دار — در صناعت بعضی میوه جات طعن دار بسیار معمول‌اند و بخصوصه ثمر طایفه بقولات

بسیار استعمال میشود و از ثمر درخت کاشو مانند پوست درخت آن عصاره میدهند نطایفه

نباتات زراسه نیز دارای ماده عفصی هستند ولی بندرت معمول‌اند و بخصوصه این ماده عفصه در

به

گلیس آنها است و در بعضی میوه های آنها چون گلیس تخم میمانند این خاصیت باقی است چنانچه در علاحظه

میشود و در بعضی گلها نیز این خاصیت موجود است آنچه بیشتر در طب استعمال میشود بلوطات

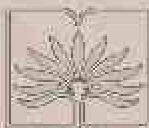
و بسیاری از اطباء آنرا از پوست ریشه انار ترجیح میدهند +

بلوط — بنابر بعضی تجزیه ها بلوط مرکب است از آب ۳۴ نشاسته ۳۷ ماده بقلیه مرکب

با طعن ۱۶ ماده عصاره ۵ قند تبلور ناپذیر ۷ دهن ثابت و شیرین ۳ حلاوت مخصوص مقدار

نامعین و املاح و سنیرات ها و فسفات ها قند این ثمر بسیار نزدیک است بجوهر شیر خشت و انقلاب

پذیر نیست غالباً بلوط را در استعمالات طبی استعمال کنند و چون ماده قابضه مرکب است با آن سینه



فجل
فحول

غالبا مفید افتاده تخم کوب آن بیشتر معمول است بمقدار ۲۰ تا ۴۰ نخود در اصلاح معده و تقویت
کلیه بدن بسیار مجرب است و بخصوصه در امراض صفراوی و هزال مفرط بیشتر استعمال شود و در
ترکستان عثمانی بلوط را در مرض جذام استعمال کنند و اول آنرا در خاک چند روز دفن کنند
تا حرارت آن زایل شود و پس از آن تخم کوب نمایند و مسحوق آن مخلوط با قند در عثمانی معمول است و به ترکی
آن را پلیدمود و بعربی آنرا رخاثت نامند غالبا در جای اغذیه مقویه و سهل البلع استعمال شود +

شعبه دوم ادویه طعن دار و معطر — غالبا این ادویه محض دهن فرار مانند محرکات معمولند و طعن نیز تقویت
کند انچه در طب استعمال میشود عبارتست از دارچینی و دارچینی ابیض و اقسیالیا و دارچینی مخلکی
و فلفل فرنگی ترا ینتنگ و فلفل فرنگی معروف و میخک که گل نشکفته است از طایفه میرتاسه

بادیان

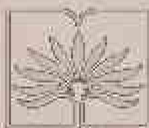
و بادیان خطائی که آنرا انگلیس نیز نامند و گل میخک غالبا با بادیان خطائی و عرق و شراب
جوهریات سازند و بخصوصه در ولایات مرطوب و پست محض حفظ صحت استعمال کنند

دارچینی — دارچینی عبارتست از قشر ثانوی یکی از نباتات طایفه لورینه مقدار کثیری دهن فرار
در آن موجود است و لهذا جزء ادویه جات و معطرات معمول است در طب آن را جهة تقویت
و تحریک و تقویت قلب معمول است اجزاء مرکب کننده این عبارت است از دهن فرار و طعن
و ماده ملونه و ماده ملعبه و اسید سینامیک و نشسته دهن فرار دارچین زرد و روشن است
ولی بمرور زرد و تیره میشود وزن مخصوص آن اندکی از آب بیشتر است در صفر درجه حرارت منجمد شود
و در ۵ درجه مجددا میعان یابد در حرارت مرتفعه تقطیر شود ولی همیشه قدری از آن فاسد



بماند

میکرود بنابر تجزیه دوما صاحب فرمول عطر دارچینی [illegible] میباشد در مجاورت
هوا جذب اکسیژن و هیدروژن کند و جوهر نمک و جوهر نوشادر با آن تولید ترکیبات تبلور پذیر کند دار
بسیاری از خواص شیمیائی شبیه است بروغن بادام تلخ و بهترین اقسام دارچینی منسوب است به سرندیپ
چلتن دارچینی بنابر تجزیه دیکلن صاحب مرکب است با ماده دسمه حیوانی طبیعت و اگرچه این جسم مرکب
غیر محلول است ولی در مطبوخات بواسطه ماده حامضه بخوبی میشود در حین صلابه ثقلی از برای دارچینی مخلوط
نگذارند چند گندم آن مقوی است و بیش از ۶ نخود آن محرکی است بسیار قوی +
سفوف ساده معروف به بانم — دارچینی مسحوق ۱ قند ۶ اسطانق معمول مخلوط کننده این سفوف
بمقدار ۲۰ تا ۶۰ نخود مقوی معده و محرک اعضا است + عرق دارچینی — دارچینی سرندیپ ۱
آب ۸ دارچینی را نیم کوب کرده مدت دو روز در دیک اسباب تقطیر بخیسانند و مارجیح آن ا بسیار ۲ بسیار
سرد نکنند چهار جزو از آن بگیرند این عرق بواسطه دهن فراری که آمیخته به آب است غالبا برنگ
شیر است و این دهن فرار بسیار دیر از آب جدا میشود زیرا که از حیثیت وزن مخصوص بسیار
نزدیک اند بیکدیگر ولی پس از چندی این روغن از آب جدا شده در قعر ظرف جمع شود و گاهی در
حین و انتهای اسید سنامیک نیز منعقد شود بنابر رای بعضی معلمین شیمی عرق دارچینی باید
دو پتاسیم به دوره کریستالهای قرمز تیره رنگ و با شفافت فلزی بوجود می آید که ترکیبی است
از اسید و پتاسیوم و جسم [illegible] + عرق الکلی دارچینی — دارچین ۳ الکل ۹۶
درجه ۱ آب ۲۴ [illegible] روز بخیسانند و پس از آن تقطیر نموده دوازده جزو از آن بگیرند [illegible]



این عرق را مخلوط به ماء الشعیر می کنند و گاهی شراب سفید را در روی دارچین تخمیر می کنند
قدر شربت این مایعات در هر دواخانه مختلف است و تعلق کلی دارد با خوبی و بدی دارچین +
نسخه دیگر — دارچینی مسحوق ۱ الکل ۱۵ درجه ۸ پس از چند روز خیس با جام ماریه تقطیر کنند تا
اینکه مایعی باقی گذارند + شربت دارچین — عرق دارچین ۱۰۰ قند ۱۹۰ با حرارت بسیار [illegible]
شربت حلی سازند با کاغذ صاف کنند این شربت بسیار سفید و گوارا است ولی شربت دیگری
از دارچین معمول است که جزء مغزی آن داخل آن است جهت ساختن آن یک جزء دارچین در
۶۱ جزء آب مقطر چند روزی می خیسانند و صاف نموده مطابق معمول شربت حلی سازند +
مجاور تعفین دارچین — دارچین ۱ الکل ۸۰ درجه ۵ پانزده روز بمانند پس از آن از پارچه صافی گذرانند
با کاغذ صاف کنند تقریبا تمام ماده عامل دارچین در الکل می ماند + شراب دارچین — دارچین ۱
الکل ۸۰ درجه ۲ شراب قرمز ۳۵ دارچین را نیم کوب کرده الکل بر آن افزوده پس از یک شبانه
روز شراب اضافه آن کنند پس از چند روز خیس از پارچه گذرانند با کاغذ صاف کنند و منسوب
به بقراط شرابی سازند که در آن قند ریزند و غالبا از سایر معطرات از قبیل مشک و عنبر نیز ضمیمه آن
کنند + شربت مغری دارچین — شراب دارچین ۲ قند سفید ۳ بدون حرارت شربت حلی
ساخته صاف کنند + اسپیوس مغری قب — شراب قرمز ۲۵ مثقال شیره شکر ۷ مثقال
تعفین دارچین ۴۰ نخود مطابق معمول مخلوط کنند این نسخه مخصوصه در مریضخانه های پاریس معمول است
یک نوعی دارچین سفید نیز هست که متعلق است به نباتی از طایفه گوتی فر ولی اکنون بسیار کم —

استعمال شود +

میخک – میخک عبارت است از گل نشکفته یکی از نباتات طایفه میرتاسه و بهترین آنها از جزایر
ملوک حاصل میشود صورت تجزیه این عبارتست از دهن فرار و طنن مخصوص و صمغ و سقز و ماده عصاره
و کاریوفلین دهن فرار آن بسیار شده است و سه جزء مختلف دارد اول روغنی است که مرکب است
از سه رزن و کربن بهمان نسبتی که جوهر تربانتین است و از آب سبک تر است ثانیا دهنی است
اکسیژن دار که ماده اعظم میخک است و دوماصاحب او را اسید اوژنیک نامیده است و ثالث از نول
میباشد ثالث از ماده دسمه مخصوص که برثو صاحب اوژنین نامیده میخک
یکی از محرکات کثیر الاستعمال است و در قرابادین طبی جزء غالبی از ادویه مرکبه است خاصه لودانم سیدنهم
دهن فرار آن محرکی است قوی و مخصوصا آنرا در دندان کرم خورده قطور کننده وجع آن ساکت وجع
گردد سفوف و نقعین آن بیشتر معمول است + عرق میخک – میخک نیم کوب ۱ الکل ۸۵ درجه
۸ پس از چند خیسی مطابق معمول تقطیر کنند بدون آنکه مایعی باقی ماند + تنقیع میخک – روز
میخک ۱ الکل ۸۹ درجه ۵ پانزده روز مجاور نموده بافشار از صافی بگذرانند و با کاغذ صاف کنند +
گل میخک – از مار قرمز این گل که متعلق است به نباتات طایفه کریوفیله در طب مانند سقویات
معمول است برگهای آن گل را از ناخنکهای جدا کنند و با گرم خانه یا مجرای هوائی بخشکانند در
ظرف دهان بسته محفوظ دارند تقریبا سه ربع آن از خشک شدن کم میشود + شربت گل میخک
پتال پاک کرده گل میخک ۱ آب جوش ۲ مقدار کافی مطابق معمول ۱۰۰ جزو این مطبوخ

۱۹۰ جزء قند حل کنند یکی از معلمین دواساز در صورت فقدان گل تازه سنجد شربت آن را به این
طریق سازند ÷ بنال گل سنجد ۷ مثقال سنجد نیم کوب ۶ دانه آب جوش ۶۴ مثقال قند سفید
۱۰۰ مطابق معمول شربت کنند این شربت جهة تقویت مزاج وبخصوصه تقویت قلب معمولا است
وغالبا از ۶ تا ۱۲ مثقال آن را جزء سایر ادویهٔ مقویه کنند ÷

عشبه — عبارتست از ریشه چندین نبات طایفهٔ اسمیلاسه ولکنون آنچه بیشتر استعمال
شود متعلق است به نیکه دنیای جنوبی ولی بیشتر غالب آنها را از چین می آورند این ریشه بواسطه
بسیاری از معلمین شیمی تجزیه شده است درصورت ترکیب آن عبارتست از دهن فرار وسال
سپارین ~~÷ جوهر عشبه~~ ودهن حریف مُر وماده شبیه بر دهنهای نباتی وماده عصاره
ونشاسته وماده البومین مقدار دهن فرار بسیار کم است وسال سپارین جسمی است جامد
ولی بو وبی رنگ تبلور پذیر است ودانه های تبلور آن مانند شعاع مجتمع شوند جسمی است خنثی که نه
با حامضات ونه با قلیائیات مرکب میشود بسیار شبیه است به ساپونین ولی تفاوت آن در
این است که ساپونین حموضت دارد وبا قلیائیات مرکب شود در صورتی که خشک باشد تقریبا
بی طعم است ولی اگر محلول آن را استعمال کنند طعم آن تند واندک مایل بتلخی است در آب سرد
اندک ودر آب گرم بیشتر حل شود ومحلول آن بسیار کف کند وهم مطبوخ عشبه بواسطه این جوهر
دارای این خاصیت است الکل نیز آن را حل نماید خاصه باعانت حرارت وپس از سرد شدن وانتهای
آن متبلور شود ودر اتر بهیچوجه حل نشود ید ودر محلول های آن رنگ زعفرانی بآن بخشد جوهر عشبه در



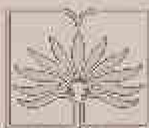
امراض مزمنه داء الفرنجیه معمول است و بسیار بتجربه رسیده است حکیم معروف ماتلک در اصلاح
مزاج و تقویت بنیه استعمال میکرده و غالباً شربت آن مطبوع است و نبض را بطی کند و یک نوع
ضعف عارضی از برای مریض پیدا میشود و همین طبیب نوشته است که مقدار کثیری ازین جوهر بغلام
سیاهی خورانده و او اصرار کلی داشته بر برنخواستن و شکایت زیادی از خورد شدن استخوانها
و یکی از معلمین شیمی که از طب آگاه بوده اند نیز همین ملاحظه را در مریض دیگر کرده بهتر آن است که
در حین استعمال عشبه در هاون چوبی آن را نیم کوب کنند زیرا که ماده خشبه آن در آب عسر النفوذ است
ادویه که تمام عشبه در آنها معمول است — این ادویه منحصر است بسفوف عشبه و بیشتر آن را در هاون
چوبی یا آهنی میکوبند بدون اینکه ثفلی باقی ماند ولی نادر است که عشبه را بطور سفوف استعمال
کنند غالباً آن معمول است + محصولات مائی عشبه — استعمالات آب و عشبه باید منقعت

مطبوخ

خوردی و نرمی این ریشه و درجه حرارت مایع شد بهتر آن است که عشبه کوبیده را با آب
۴۵ درجه مجاور کنند در اینصورت تمام مواد محلوله را از آن میتوان گرفت مقدار آب همیشه
باید بسیار باشد بعضی دواسازان عامل بر آنند که مطبوخ عشبه منشق و نیم کوب بهتر از آب است
و این قاعده از قدیم نیز معمول است + تیزان عشبه — ۳ از دوازده تا پانزده مثقال آب ۲۵۵

نمشبه

مثقال ریشه ها را منشق نموده در هاون اندکی نیم کوب کنند و آب جوشان بر روی آن ریخته مطابق
معمول از چهار تا پنج ساعت دم کنند و در تابستان مدت مجاورت آب باید کمتر باشد بعضی
بجای دم بجوشانند + تیزان معرق — رنده چوب کیالب ۱۳ مثقال عشبه ۶ مثقال و نیم



اصل السوس ۵ ر ۲ مثقال ریشه ساسافراس ۴۰ نخود آب مقدار کافی یک ساعت جوب گیاه

و عشبه را بجوشانند تا تقریبا یک لیتر آب باقی بماند پس از آن ساسافراس و اصل السوس را

اضافه کنند و دم نموده از صافی بگذرانند و اندکی گذارند ته نشین شود و صاف آن را در ظرف

دیگر بریزند + تیزان سهل برقی — تیزان فوق ۱۰۰ مثقال سنا ۳ مثقال سلطانی معمول الم

کنند این تیزان در قولنج های سرب معمول است + تیزان سوسوم بهزعشبه ۱۲ مثقال سرشیم

ماهی ۲ مثقال سولفور دو انتیمون کوبیده ۱٫۶ مثقال آب ۴۰۰ مثقال اول سولفور دو انتیمون

نیم ساعت در ۲۰۰ مثقال آب بجوشانند و آن آب را دور بریزند پس از آن سولفور را در کیسه

بسته با عشبه مشق و سرشیم در مقدار آب مسطور در نسخه ریخته در آتش ملایمی بپزند تا ۲۰۰ مثقال

آن باقی بماند مخرج این نسخه عمل را در ظرف سفالی ممنود تقریبا شش ساعت طول

اثر شیمی سولفور دو انتیمون در این عمل درست معلوم نشده چونکه زرنیخ جزو آن باشد بنا

بر تجارب کپسول صاحب زرنیخ آب را تجزیه نموده هیدروژن سولفور متصاعد نماید و در پهلوی

سم الفار باقی ماند مقدار این سم الفار بسیار مختلف است زیرا که تمام معادن پیک انداز

زرنیخ ندارند بلکه بعضی از آنها بهیچوجه ندارد مقدار سولفور دو انتیمونی که حل میشود بسیار کم

زیرا که آب در آن اثری ندارد مگر بواسطه بعضی املاح که در سایر اجزا ترکیبی این تیزان است +

شربت عشبه — عشبه ۳ مثقال قند ۸ عشبه را مشق نموده قطعه قطعه کنند و در هاون

آهنی نیم کوب نمایند و با ۲۴ جزو آب خالص در حمام ماریه آن را بجوشانند و از پارچه نازکی بگذرانند



که نوبت دیگر این عمل را با آن ثقل عشبه جاری کنند تمام مایعات را که گذارند ته نشین شود و صاف از او بر
داشته قوام آورند تا از هشت تا ده جزئش باقی ماند و گذارند سرد شود و از پارچه گرگی گذرانیده بقدر
کفایت قند در آن مخلوط کنند و بغلظت شربت رقیق قوام آورند وقتی که قوام آمد سفیده تخم مرغ زده
شده را با آن بزنند و کف آنرا گرفته بغلظت شربتهای متعارفی قوام آورند +

گل سفیده

شربت مرکب عشبه — عشبه ۱۶ گل گاوزبان ۱ گل محمدی سفید ۱ برگ سنا ۱ رازیانج ۱ عسل
سفید ۱۶ قند ۱۶ در ۳۰ من آب بسه نوبت اجزاء مخلوط عشبه را بگیرند چنانچه در شربت ساده
ذکر کردیم آب دوم و سیم را یکجا نشانند و آنها جهة دم کردن سایر اجزا بکار برند و گذارند مایعات
ته نشین شود و از پارچه پشمی بگذرانند و آنها را قوام آورده عسل و قند بیفزایند و با سفیده تخم مرغ
این شربت را بهم زنند وقتی که نزدیک بقوام شد آنرا مجددا از صافی گذرانیده بغلظت معمول
قوام آورند + **شربت مصفی منسوب بلارین** — تفاوت این شربت آن است که بجای عسل قند
تنها استعمال میکردند و ۱/۲۵ وزن قند رب اقطی اضافه میکردند و در هر سیر آن ده گندم
دار اشکنه و ۱۵ گندم نوشادر و ۱۵ گندم عصاره افیون و ۲۵ نخود جوهر هضمان اضافه میکردند
محصولات الکلی عشبه — الکل ۵۶ درجه بسیار مناسب است جهة حل جمیع اجزاء عامله عشبه
و بخصوص سالسپارین که محققا خاصیت عشبه بواسطه او است در الکل بسهولت حل شود و حال
آنکه ذکر کردیم که آب بسیاری جهة استعمالات عشبه لازم است تا ماده عامل او حل شود +
تنقیع الکلی عشبه — عشبه نیم کوب ۱ الکل ۸۵ درجه ۵ یازده روز بمانند و با فشار زیاد از



پارچه بگذرانند و با کاغذ صاف کنند و اکنون غیر معمول است ÷ عصاره الکل عشبه — عشبه ۱
الکل ۵۶ درجه مقدار کافی اول عشبه را بواسطه نصف آن الکل تر کنند و در اسباب مخصوص لکسیویاسیون
در روی هم بفشرند و بسته برابر الکل در روی آن بریزند و جهت گرفتن الکل آن را تقطیر نمایند و ثقل تقطیر را
بواسطه عصاره قوام آورند و عصاره ایست تیره رنگ که در اول تلخ و بعد تند بد الطعم می آید و بسیار
محرک بزاق و محلول آن کدر است و مایه کف کردن آن است و یک جزء آن در هزار جزء آب مایعی دهد
که بسیار کف ثابت دارد و کروکس که دستور العمل دولتی دوای فرانسه است این نسخه را قبول کرده
و بعضی دواخانه الآن اندکی تغییری کرده اند ولی چون اجزاء عامله عشبه بدین قاعده در الکل حل میشود
جهت اخذ عصاره بهترین قواعد است و ۸ جزء عشبه یک جزء عصاره میدهد + شربت الکل عشبه —
عصاره الکل عشبه ۱ آب ۳ قند ۲۵ – باعانت حمام ماریه عصاره را در آب حل کنند و در حین جوشش آن
صاف نمایند و با قند شربت حل سازند و این شربت را با شربت مائی بیشتر ترجیح میدهند زیرا که
معطر و گواراتر است از آن و ۵ مثقال این شربت ۵ نخود عصاره میدهد که مساوی است با ۲۵
نخود عشبه + تیزن حل پذیر – عصاره الکل عشبه ۱ شراب قوی ۳ حل نموده صاف کنند و در حین
استعمال این شراب را در مقداری زیاد آب مخلوط نموده و مانند تیزن استعمال کنند و یک جزء
شراب مساوی است با دو جزء ریشه این نبات + عطر غلیظ عشبه – عشبه ۲ چوب چینی ۱ اصل
السوس ۱ گیاکیا ۱ ساسافراس ۱ الکل ۵۶ درجه ۲۰ مطابق معمول عصاره سازند و غالبا یک جزء
عصاره بدست می آید پس از آن عصاره مذکوره ۲۰ نخود شراب قوی ۱۱ مثقال عطر ساسافراس یک قطره



محلول نموده صاف کننده واده به که این عطر ساخته میشود موسوم است باده به معرقه دکتر اسمیس که

مخترع است آنرا ~~سالسپارین~~ جسمی است جامد بی رنگ بی بو دانه های کریستال آن بطور شعاع

مجتمع شوند جسمی است خنثی و با حموضات و قلیائیات مرکب نشود و بسیار شباهت دارد با سابونین

و تفاوتش آن است که خاصیت حموضات را ندارد و در آب سرد اندکی حل شود و آب گرم بیشتر از آن را

حل کنند و محلول آن بواسطه هم زدن بسیار کف کند و بواسطه وجود آن است که عشبه نیز این خاصیت

دارد و الکل نیز حلال نیکوئی است از برای آن و بهترین قواعد آن این است که با الکل ۸۵ درجه تحفیفی

سازند از عشبه و هفت خمس آنرا تقطیر کنند و یک ثمنی که باقی میماند با زغال جوشانده و صاف

نمایند و پس از یک یا دو شبانه روز مقدار کافی دانه های متبلور سالسپارین منجمد شود و کاهی تمام

مایع منعقد میشود و بواسطه حل در الکل و تغلیظ مجدد و استعمال زغال آنرا خالص نمایند و این جوهر

شهرت تامی دارد در رفع عوارض امراض کوفتی خاصه در نقاهتی که از اینگونه امراض حاصل میشود و وقتی

که خواسته باشند این جوهر را در مایعی حل کنند بهتر آن است که آنرا اشکافته و از این مایع یک

شبانه روز آنرا در سرداب بگذارند جامد و در این صورت الماس کنند و از طول آنرا میتوان شکافت +

هلیون — مارچوبه متعلق است بطایفه نباتات اسپاراژینه و در طب ریشه آن تازه رسته

آن معمول است و تر آن ریشه آن مدری است نیکو و ۶ مثقال در ۱۰۰ مثقال آب معمول است و اجزاء

آن عبارتست از البومین نباتی و ماده صمغی و شکر و ماده حلو و ملات و شیدرو کلرات و اسیتات

و تسفات پتاس و آهک و ماده عصاره تلخ + عصاره مارچوبه — مارچوبه تازه رسته را

چنانچه مذکور شد

زدن



بمقدار کافی برداشته و پاک نموده بدقت بشویند و آنها را کوبیده بقدری آب آنها را فرا گیرد داخل
نموده و از پارچه گذرانیده و بفشرند و در بشقاب های چینی گسترانیده و در گرم خانه بخشکانند و مدرّی است
بسیار قوی و بسیار از این که جوهر مارچوبه است از بسیاری از نباتات دیگر یافت شود و جسمی است
که ازت زیاد دارد و بی رنگ و بی بو و طعم آن میرود نمان و مطبوع است و بعضی بر آنند که ماده عامله
مارچوبه این جوهر است و مدری است قوی و ممکن است که بجای دیژیتال بکار رود خاصه در کسانی
که مستعد تعریق اند + عصاره نوک مارچوبه — نوک مارچوبه را پاک نموده و کوبیده صاف
نمایند و بغلظت عصاره قوام آورند و حرارت باید ملایم باشد و آب مارچوبه تقریبا چهار پنج
صد یک عصاره میدهد تمت الکتاب بعون الملک الوهاب فی شهر ذی حجة الحرام سنه ۱۲۹۲

۲۲۲ م

۲۲۲
م











